

Universidad Andina Simón Bolívar

Sede Ecuador

Área de Gestión

Maestría de Investigación en Cambio Climático, Sustentabilidad y Desarrollo

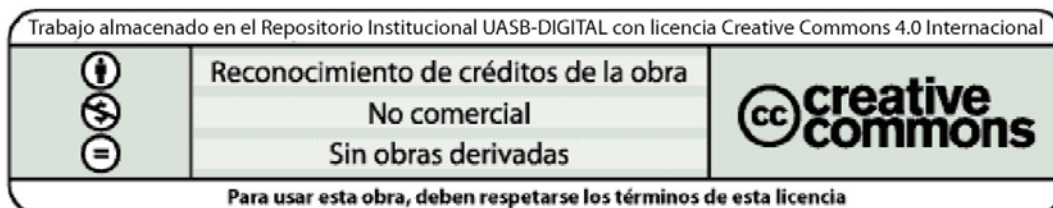
El sistema alimentario agroindustrial

Un modelo para el detrimento de los sistemas locales y la salud de los consumidores

Ana María Dorado Torres

Tutora: Ana Lucia Bravo Robles

Quito, 2019



Cláusula de Cesión de Derecho de Publicación de Tesis

Yo, Ana María Dorado Torres, autor de la Tesis titulada “El sistema alimentario agroindustrial: un modelo para el detrimento de los sistemas locales y la salud de los consumidores”, mediante el presente documento dejo constancia de que la obra es de mi exclusiva autoría y producción, que la he elaborado para cumplir con uno de los requisitos previos para la obtención del título de Magíster en Cambio Climático, Sustentabilidad y Desarrollo en la Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador.

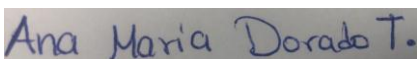
1. Cedo a la Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador, los derechos exclusivos de reproducción, comunicación pública, distribución y divulgación, durante 36 meses a partir de mi graduación, pudiendo por lo tanto la Universidad, utilizar y usar esta obra por cualquier medio conocido o por conocer, siempre y cuando no se lo haga para obtener beneficio económico.

Esta autorización incluye la reproducción total o parcial en los formatos virtual, electrónico, digital, óptico, como usos en red local y en internet.

2. Declaro que en caso de presentarse cualquier reclamación de parte de terceros respecto de los derechos de autor/a de la obra antes referida, yo asumiré toda responsabilidad frente a terceros y a la Universidad.

3. En esta fecha entrego a la Secretaría General, el ejemplar respectivo y sus anexos en formato impreso y digital o electrónico.

Fecha: 18 de julio de 2019.

Firma: 

Resumen

El sistema alimentario mundial ha experimentado un largo proceso de transformación, enmarcado bajo el paradigma de erradicar el hambre en el mundo. Para ello se industrializó todo el sistema (producción, distribución y consumo), lo que sin duda ha implicado fuertes cambios en el patrón de consumo alimentario, trayendo consecuencias para la salud de los consumidores, debido al consumo exacerbado de productos ultra-procesados.

Ecuador atravesó por esas transformaciones agrarias que ligadas a factores estructurales y de otra índole, como la urbanización o la incorporación creciente de la mujer al mercado laboral, condujeron a la adopción de un patrón de consumo de alimentos deficiente cuyos impactos generan una alta incidencia de enfermedades crónicas no transmisibles.

Por lo anterior, esta investigación académica se orientó a demostrar *en qué medida las políticas públicas del Estado ecuatoriano pueden contribuir a mejorar el acceso que tiene la población a alimentos sanos, nutritivos y de calidad y cuál es la preferencia de consumo de alimentos que presenta la población ante las opciones que ofrece el mercado.*

Para la investigación se hizo empleo de una extensa revisión bibliográfica de datos secundarios, principalmente, encuestas. Además, se realizaron en total 120 encuestas (40 por cada feria) semi-estructuradas en tres ferias agro ecológicas de Quito para indagar sobre las preferencias de estos consumidores. Las limitaciones propias de la investigación estuvieron ligadas a la obtención de información relacionada con el consumo de alimentos ultra-procesados, por ser esta de índole sensible.

Esta investigación concluye que el sistema agroindustrial falló en su gran compromiso, persisten el hambre y la desnutrición, junto con una pandemia de salud pública, relacionada con enfermedades crónicas no transmisibles, ligadas al consumo de alimentos ultra-procesados. Para el caso de Ecuador, si bien el Estado ha propuesto soluciones que contribuyen a la búsqueda de una alimentación sana, nutritiva y de calidad, estas presentan limitantes y el problema de salud pública que presenta no debe de ser tratado únicamente como un problema de consumo.

In memoriam Yul Francisco Dorado: Padre, ejemplo de vida, porque las únicas barreras son mentales y el límite de los sueños es el cielo.

Agradecimientos

A mis padres *Yul Francisco Dorado Mazorra*, quien con su ejemplo me inspiró y me llevó a comprender que social y profesionalmente podemos des-encasillarnos de lo que tradicionalmente esta dicta y aportar desde otras esferas; y *María del Carmen Torres Sierra* por su continuo impulso y apoyo en todos los caminos que he decidido emprender.

A mis hermanos *Daniel Felipe Dorado Torres*, por ser mi bastón y mi apoyo incondicional en esta travesía llamada maestría y; *Sebastián Dorado Torres* por todo su cariño e impulso.

A *Ana Lucia Bravo Robles*, quien me guio en el proceso de elaboración y desarrollo de la tesis, por el invaluable tiempo que dedicó a revisar y formular recomendaciones, pero sobre todo por haber hecho de esta tesis un reto que me permitieron crecer personal y académicamente. Aprovecho también para agradecer a *Fernando Larrea*, quien en medio de la tormenta llegó a dar luces.

A la *Universidad Andina Simón Bolívar – Sede Ecuador*, representadas en su momento por *en el Dr. Jaime Breilh (Rector)* y *Prof. Carlos Larrea (Coordinador académico)*, por la confianza depositada al haberme hecho acreedora de la beca que me permite culminar orgullosa mis estudios de maestría.

Finalmente a aquellas personas que hicieron de mi experiencia en el Ecuador, una de las mejores etapas en mi vida personal.

Tabla de contenido

Cláusula de Cesión de Derecho de Publicación de Tesis	3
Agradecimientos	9
Introducción.....	13
Capítulo uno Cambio del patrón alimentario e historia reciente en el contexto internacional	17
1. Sistema agroalimentario corporativo, de 1980 a la actualidad	18
2. Productos procesados y ultra-procesados, efectos en la salud.....	27
2.1. Alimentos ultra-procesados, impactos en la salud	32
3. Los supermercados	37
Capítulo dos Cambio del patrón alimentario e historia reciente en el contexto ecuatoriano.....	43
1. Políticas públicas 1970-2006.....	43
2. Cambios en el consumo alimentario.....	50
3. Consecuencias del consumo de alimentos ultra-procesados en el Ecuador	56
4. Supermercados, Ecuador y Quito, su papel para la promoción de productos procesados y ultra-procesados de la industria alimentaria y la tendencia a reemplazar y concentrar en ellos los lugares de expendio de alimentos para los consumidores.....	59
5. Soberanía alimentaria en Ecuador: como una respuesta al modelo corporativo y al consumo de alimentos ultra-procesados	65
5.1. La soberanía alimentaria concepción y diferencias con la Seguridad Alimentaria	65
5.2. Soberanía alimentaria en la Constitución de la República del Ecuador en 2008	69
5.3. La Ley Orgánica de Soberanía Alimentaria (LORSA).....	72
Capítulo tres Políticas públicas y acciones ciudadanas frente a los alimentos ultra-procesados	75
1. Políticas específicas frente a los alimentos ultra-procesados	75
1.1. Etiquetado grafico de tipo semáforo	75
1.1.1. Etiquetado de alimentos transgénicos	80

1.2.	Normativa de bares escolares	81
1.3.	Manual de Buenas Prácticas Comerciales para el Sector de los Supermercados y/o Similares y sus Proveedores	83
1.4.	Redes Comerciales o Circuitos Cortos de Comercialización (CCC)....	85
1.1.2.	Preferencias de Consumo en tres Circuitos Cortos de Comercialización en Quito.....	91
1.5.	Pacto alimentario de Quito	98
2.	Análisis crítico: limitantes en la ejecución de la soberanía alimentaria frente a la implementación de las políticas públicas	101
Conclusiones.....		105
Lista de referencias.....		109
Anexos.....		115
1.	Anexo 1: entrevista Stephen Sherwood.....	115
2.	Anexo 2: entrevista Cecilia Ponce.....	116
3.	Anexo 3: encuesta semi-estructurada	117

Introducción

La investigación realizada analiza el rol de las políticas públicas empleadas en el Ecuador, basadas en la soberanía alimentaria, en la promoción del consumo de alimentos sanos, nutritivos y de calidad; frente a la crisis de salud pública de enfermedades crónicas no transmisibles en el país.

La emergencia de este problema está asociado, entre otras causas, a la producción, venta y distribución de alimentos ultra-procesados, parte constituyente del sistema agrario corporativo mundial. Este sitúa a las transnacionales como los actores centrales, que ostentan poder político y económico. Las corporaciones materializan su accionar, a través de *i)* la creación de productos ultra-procesados, cuyo valor nutritivo es escaso, por contener un alto contenido de sal, azúcar y grasa, además de aditivos de forma general, *ii)* el control de la distribución por medio de la construcción de supermercados, que limita y excluye rápidamente a pequeños y medianos productores del sistema y *iii)* el empleo de estrategias de comercialización que no solo retienen a los consumidores ya existentes, sino que atrae a nuevos.

La contra propuesta a este sistema monopólico de la alimentación, se lidera a través de la aplicación de políticas públicas sustentadas en la soberanía alimentaria, como una respuesta innovadora que permite fomentar el consumo de alimentos sanos nutritivos y de calidad. Los Circuitos Cortos de Comercialización son una materialización exitosa y en auge, sobre la posibilidad de acceder a otro tipo de alimentación. La oferta y forma de comercialización de estos espacios atrae cada vez más consumidores quienes comienzan a frecuentarlos por razones de salud y calidad. La propuesta del pacto Alimentario de Quito evidencia que el problema de la alimentación debe ser tratado de forma integral y que la política pública puede contribuir a promover el consumo de alimentos sanos, producidos localmente y expendidos en condiciones de equidad.

El objetivo de esta investigación fue *analizar de qué manera las políticas públicas del Estado ecuatoriano pueden contribuir a mejorar el acceso que tiene la población a alimentos sanos, nutritivos y de calidad, que velen por la salud del consumidor, y cuál es la dinámica de preferencia que tienen los consumidores frente a las opciones de alimentos que se ofrecen a nivel de mercado.* Para lograr esto se *i)* examinaron los patrones de consumo de alimentos (no procesados, procesados y ultra-

procesaos, *ii*) se describió la relación entre el consumo de alimentos ultra-procesados y el surgimiento de las enfermedades crónicas no transmisibles y *iii*) se determinó cuál es la preferencia que tiene el consumidor en los circuitos cortos de comercialización en Quito.

La metodología empleada se basó en una revisión bibliográfica extensa, el empleo de información secundaria (encuestas) generada por los organismos Estatales y mundiales tales como el Ministerio de Salud, la Organización Panamericana de la Salud y la Organización Mundial de la Salud, para conocer el panorama general del patrón de consumo de alimentos en el país y su relación con las enfermedades no transmisibles. Así mismo se realizaron entrevistas semi-estructuradas a investigadores y ex funcionarios del MAG para complementar el panorama a nivel nacional. Finalmente se hizo un acercamiento a tres propuestas de circuitos alternativos de comercialización de la ciudad de Quito, Feria Agroecológica del Sur, Parque de la Carolina y Carcelén, donde se realizó un estudio exploratorio a través de una encuesta semi-estructurada para determinar porque la gente se está volcando a este tipo de iniciativas.

Debido a que la información relacionada a las preferencias de consumo de productos ultra-procesados no es de dominio público, fue imposible acceder a esta información a pesar de los múltiples intentos con quienes la manejan, como el Ministerio de Salud, o la doctora Wilma Freire, investigadora y especialista en el tema, quién ha realizado varios análisis acerca del patrón consumo de alimentos en el Ecuador. Por este motivo, se utilizaron los datos disponibles en la ENSANUT-ECU.

La tesis se estructuró de la siguiente manera:

En el capítulo uno, se analizó *i*) las características del sistema agroalimentario corporativo desde 1980 a la actualidad, especificando su rol en la producción y distribución de alimentos ultra-procesados. Centra la atención en las corporaciones y las estrategias empleadas para su consolidación y monopolización del sistema alimentario *ii*) el surgimiento de los productos ultra-procesados, donde se analiza su composición y diferencias frente a los productos artesanales o no procesados y su relación directa con las enfermedades crónicas no transmisibles y *iii*) la plataforma empleada por el sistema agroalimentario para la comercialización de los alimentos; los supermercados, y como estos han logrado posesionarse de manera rápida y creciente principalmente en los países del sur.

El capítulo dos puntualiza el panorama descrito en el Ecuador, donde de forma específica se analiza *i*) los cambios en los patrones de consumo del país en su historia

reciente, 1970 a la actualidad, que son consecuencia de una creciente urbanización, de una disminución en la superficie de cultivo de alimentos básicos por el incremento y el empleo de las mejores tierras para el cultivo de productos agroindustriales y de exportación, además de la vulnerabilidad del Estado frente al aumento de importaciones, ya que los procesos de modernización pusieron en peligro la seguridad y soberanía alimentaria del país, *ii*) las causas y consecuencias en la salud (aumento de las enfermedades crónicas no transmisibles) de los ecuatorianos por el cambio en el patrón de consumo de alimentos, marcado por un excesivo consumo de carbohidratos y grasas, poco consumo de frutas 183gr/días en comparación a los 400gr recomendados por la OMS, y un consumo marcado de alimentos procesados y ultra-procesados en la población adolescente, *iii*) el auge de los supermercados en el país y como estos se convierten en una alternativa de compra para toda la población, *iv*) el planteamiento general de la soberanía alimentaria como una respuesta para la democratización del sistema alimentario y el derecho de los pueblos a una alimentación, sana, nutritiva, de calidad y culturalmente apropiada y *v*) se analiza el marco referencial de la Constitución de la República del Ecuador y la LORSA.

El capítulo tres, bajo el marco legal establecido en el acápite anterior, expone *i*) las políticas nacionales que están buscando favorecer el consumo de alimentos sanos, nutritivos, de calidad y culturalmente apropiados, a través de un consumo informado, *ii*) se presentan los circuitos cortos de comercialización como parte de las políticas nacionales y una alternativa, en auge, opuesta al sistema de comercialización instaurado por el sistema agroindustrial, *iii*) se analizó la preferencia de consumo en tres ferias de Quito con el fin de evidenciar que la población está en busca de alternativas de consumo de alimentos sanos, nutritivos y de calidad, y finalmente *iv*) se presenta el pacto alimentario de Quito como una propuesta integradora específica de la ciudad que busca una alimentación nutritiva, sana, rica y placentera a través de la creación de sistemas agroalimentarios que fortalezcan el autoconsumo y promuevan relaciones de equidad en la comercialización

La innovación de esta investigación es unificar en un solo documento diversas aristas de un problema: como a través de la agroindustria se ha resquebrajado la seguridad y soberanía alimentaria de los pueblos, efectos sobre la salud y los esfuerzos realizados por el Estado para velar por la salud de su población (consumidores). El hecho de haber escogido a Ecuador como materia de estudio, no obedeció a una razón arbitraria, sino de tipo práctica, en razón de los siguientes argumentos:

i) Ecuador es uno de los pocos países en Latinoamérica que ha consolidado y hecho efectivas políticas públicas (con sus limitaciones) para promover el consumo de alimentos sanos, *ii)* el estudio tiene como nodo central la accesibilidad a alimentos de calidad; por lo que se hace necesario analizar como a través de la integración de Circuitos Cortos de Comercialización, se puede comenzar a migrar hacia otros esquemas de producción y de consumo que favorezcan la producción local, la relación humano-naturaleza y co-beneficie la salud del consumidor; *iii)* responde a mi visión personal y profesional (gastrónoma y cocinera profesional), dado que somos lo que comemos y el alimento es la mejor medicina que el ser humano tiene.

Capítulo uno

Cambio del patrón alimentario e historia reciente en el contexto internacional

El sistema alimentario mundial ha experimentado un largo proceso de transformación, sustentado en la necesidad de erradicar el hambre en el mundo. Para ello ha existido la plena convicción de que a mayor productividad, existirá mayor disponibilidad, menores precios, y con esto la creencia de que la accesibilidad de los productos alimenticios a nivel mundial mejorará, y, consecuentemente se erradicará el hambre.

La organización industrial de la producción, la distribución y el consumo de alimentos, hace parte de un gran sistema, cuyo proceso económico pasó de percibirse como una forma *adquisición* o apropiación de riquezas, a considerarse como un asunto de producción de las mismas (Naredo 2009, 3), que sembró sus cimientos en la centralización y la concentración de diversos procesos de la producción de alimentos con su consecuente estandarización y control. En este sistema, el alimento: *i*) se “cosifica” o se vuelve un bien más, generándose una ruptura progresiva entre la agricultura, la elaboración y consumo de alimentos; *ii*) se inserta a un régimen de mayor complejidad, donde las corporaciones en su ambición de controlar (producción, distribución, consumo) son las que en últimas deciden el qué, cómo, para quién y cómo se consumen los alimentos (Cabeza 2010, 33), lo que finalmente se traduce en el desmantelamiento de la seguridad y soberanía alimentaria de los pueblos, principalmente del sur, y su consecuente afección en la salud de los consumidores.

En este capítulo se analiza las características del régimen alimentario desde 1980 a la actualidad, enfatizando en las estrategias empleadas por las corporaciones alimentarias en el marco de la producción y la distribución de alimentos, contrastando su desarrollo con la prevalencia de malnutrición y las enfermedades crónicas no transmisibles. Luego se estudian los alimentos ultra-procesados, entendidos como la materialización del sistema, se recorre su historia, composición, preferencia e impactos sobre la salud. Finalmente se indaga sobre los supermercados, como la superficie creada por las corporaciones para exhibir la producción masiva, prestando especial atención a los mecanismos de mercadotecnia que emplean y las causas de su fuerte expansión en Latinoamérica.

1. Sistema agroalimentario corporativo, de 1980 a la actualidad

El *régimen alimentario corporativo*¹ (1980 a la actualidad) hace parte de la globalización neoliberal, que sembró sus cimientos bajo un nuevo ordenamiento geopolítico, permitiendo la internacionalización e industrialización de la actividad alimentaria. Se caracteriza por *i*) la pérdida del peso específico de la agricultura, *ii*) el desplazamiento del valor añadido a los productos en sentido vertical, beneficiando las fases de transformación y distribución y *iii*) el desplazamiento de poder de decisión hacia las fases no agrarias del sistema (Di Masso citado en Rodríguez Muñoz 2010, 65).

Así pues, la política hegemónica neoliberal que ha imperado en los últimos treinta años, ha impulsado ideologías del liberalismo económico y del libre mercado, permitiendo que las empresas aboguen por la ampliación de mercados mundiales y el aumento de la producción a través de *i*) la innovación tecnológica y biotecnológica, *ii*) la eliminación de las “restricciones para la localización, el aprovisionamiento, la producción, la distribución y el consumo” (Rodríguez-González, Schneider, y Coelho-de-Souza 2015, 34) y *iii*) la creación de una arquitectura bajo la cual se hace posible la concentración, la expansión y la reorganización de las corporaciones agroalimentarias, impulsando a los campesinos a adoptar un modelo más “eficiente” de producción. Se establece un sistema basado en la sobreproducción de granos, semillas oleaginosas y ganadería (66), con tendencia a concentrarse en manos de unos pocos (oligopolio), convirtiéndose en un *imperio corporativo*.

En este orden, las grandes corporaciones han tomado el poder, a través del control horizontal y vertical de la cadena alimentaria: “controlan desde los genes hasta

¹ Si bien en esta investigación se hace referencia al régimen alimentario corporativo desde 1980 a la actualidad, vale la pena mencionar que esta definición se traza a través de un “orden capitalista mundial gobernado por las reglas que estructuran el consumo de alimentos en un escala global, poniendo atención en el desarrollo de las relaciones políticas y económicas y sus tensiones. Tales reglas expresan formas históricas del ejercicio del poder (...) correspondientes a las coyunturas geopolíticas-económicas dominantes desde finales del siglo XIX hasta la actualidad” (Hernández Pérez 2016, 551). En este contexto, se distinguen tres periodos: *El primer régimen alimentario* (1870-1930), se basó en la importación de productos tropicales, granos básicos y ganados a Europa desde las colonias, marcados por la hegemonía británica. El *segundo régimen* centrado en Estados Unidos (1950-1970), se desarrolla a través de un proceso de agro-industrialización que consolidó una nueva forma de acumulación intensiva-capitalista basada en la especialización de mercancías (commodities), especialmente de granos básicos y alimentos procesados, que dio paso a la creación de corporaciones privadas, las cuales se organizaron e impusieron para crear cadenas de suministro agroalimentarias globales para el “abastecimiento global de alimentos”. Finalmente, el *tercer régimen* (1980 a la actualidad), si bien tiene herencia de los dos anteriores, expresa un nuevo momento en la historia política del capital al ser parte del proyecto de globalización neoliberal, restaurando el principio del mercado mundial en el cual los gobiernos ahora sirven a los mercados, y donde se impone la lógica del mercado de las corporaciones transnacionales (51-552).

las estanterías en los establecimientos de distribución” (34). Para dar una idea del alcance que puede llegar a tener estas empresas a nivel mundial, se muestran los siguientes datos:

En el comercio mundial de granos nos encontramos con el control, prácticamente en su totalidad (90%) por parte de tres grandes corporaciones agroalimentarias: Archer Daniels Midland (ADM), Cargill y Bunge. Estos tres grupos también controlan, junto con sus empresas asociadas, la fabricación de piensos. Uno de ellos, Cargill, proveedor de materia prima, comprador, comerciante, procesador de productos y especulador a lo largo de todo el sistema alimentario, lidera la llamada “cadena de valor del pollo”, y el procesamiento de semillas oleaginosas del mundo” (Holt y Lawrence citados en Cabeza 2010, 35).

Una consolidación tan fuerte del mercado, ha sido posible gracias a *i)* los grupos empresariales y *ii)* los organismos multilaterales, que permiten concatenar las acciones de las corporaciones a través del empleo de estrategias de crecimiento y expansión dirigidas a “eliminar los límites que los condicionantes sociales y ecológicos imponen al crecimiento y la acumulación” (Cabeza 2010, 36).

Los grupos empresariales logran tener presencia a nivel urbano y rural a través de inversión financiera nacional y extranjera. Gracias a la influencia e incidencia que tienen en la Organización Mundial del Comercio (OMC), las empresas transnacionales logran posesionarse en los territorios como domésticas, permitiendo que algunos países (principalmente del norte) inunden el mundo de productos agrícolas baratos, que son subsidiados por el gobierno (Friedmann citado en Rodríguez Muñoz 2010, 54).

Los organismos multilaterales (el Fondo Monetario Internacional (FMI), el Banco Mundial (BM) y la OMC), han promovido un diseño institucional, sobre la base de la búsqueda del equilibrio de las fuerzas empresariales y geopolíticas, beneficiado principalmente la hegemonía norteamericana, que ha sido fuertemente apoyada por empresas agroalimentarias, de corte netamente neoliberal, como Cargill, Monsanto y Carrefour.

La alianza grupos empresariales-organismos multilaterales ha generado una desregularización del sistema alimentario mundial, que permite a las corporaciones hacer uso de diferentes herramientas para monopolizar el mercado mundial de alimentos.

La *primera estrategia* empleada por las corporaciones, la *financiarización*, recurre a las bases sobre las cuales el sistema corporativo se ha edificado; las corporaciones continúan en la lógica de crecimiento y acumulación, a través de la emisión de títulos en los mercados financieros: adquieren, aparentemente, una deuda

empleada como un medio de pago, que les permite realizar operaciones “de adquisición de empresas y otros activos patrimoniales, suponiendo este un intenso mecanismo de concentración del control y la propiedad empresarial a escala mundial” (36), transformando al sistema alimentario en un oligopolio. Esta estrategia corporativa presenta un crecimiento exponencial desde el 2003, de acuerdo a la UNCTAD “la evolución de la Inversión Exterior Directa (IED) para la agricultura, alimentación y bebidas y distribución, ha pasado de 7,8 en 1989-1991 a 43,8 miles de millones de dólares anuales en 2005-2007, quintuplicándose en estos tres lustros” (36).

La segunda estrategia, hace referencia al *control de las reglas del juego alimentario*, que promueven la construcción de un sistema regulador mundial. A través de la Organización Mundial del Comercio (OMC) se “fabrican” las decisiones en torno al funcionamiento del comercio internacional, mecanismo esencial para la consolidación de las formas de intercambio desigual; facilitan a los agentes que dominan el comercio alimentario mundial, el acceso a los recursos naturales y al trabajo “optimizando la utilización de las fuentes de suministro a escala planetaria” (McMichel, citado en Cabeza 2010, 38).

La afirmación “*la consolidación de las formas de intercambio desigual*”, tiene su sustento en la Ronda de Uruguay (1986-1994), donde existió un fuerte interés por eliminar las trabas del comercio internacional agroalimentario, por medio de la reducción de las barreras arancelarias, la eliminación de subsidios y las ayudas de producción agrarias. Lo que en principio se sustentó como la oportunidad que permitiría abrir el comercio internacional agroalimentario, resultó ser la arquitectura perfecta para la consolidación de las exportadoras más grandes, a nivel mundial, de productos agrarios y agroalimentarios (Estados Unidos y la Unión Europea). Ingresaron a los mercados del sur con sus productos subvencionados a través de diversos mecanismos que no estaban de acuerdo con lo que la OMC exigía: ayudas “desvinculadas de la producción” o inversiones y gastos públicos en infraestructuras, educación, investigación y experimentación, entre otras.

En la práctica, representan, “soportes a la competitividad” que fortalecen las posibilidades de la agricultura del norte en los mercados globales (38,39), mientras en el sur se desmantela las políticas de apoyo a la agricultura con la aplicación, en los años ochenta, de las medidas de ajuste estructural impartidas por el Banco Mundial (BM) y el Fondo Monetario Internacional (FMI). Esto ocasionó la pérdida de seguridad alimentaria (se expone en el siguiente capítulo) en los países del sur, se volvieron

dependientes de las importaciones y dejaron de ser autosuficientes en términos de producción.

La *tercera estrategia* gira en torno a la *utilización de nuevas tecnologías*, las cuales han permitido que el sistema agroalimentario amplíe sus capacidades de organización y coordinación por medio de “la profundización de la división del trabajo, y la fragmentación, descentralización y flexibilización de funciones” (Cabeza 2010, 40). Se usa la tecnología para alargar la cadena alimentaria, al introducir características y servicios que generan valor agregado, elemento esencial si se pretende sobrevivir en un mercado con un alto grado de saturación: “la innovación permanente, el lanzamiento al mercado de productos con el carácter de “nuevos”, pasa a ser una necesidad básica para la expansión, especialmente en determinados sistemas de aprovisionamiento (lácteos, bebidas, precocinados, enlatados, etc.)”. Se ha desencadenado una “nueva” producción dirigida hacia nichos específicos de consumo (viajes, dietas, etc.) respaldada por los centros de investigación y tecnología de las corporaciones (40).

Otro uso tecnológico de carácter monopolizador, es la manipulación genética de las semillas, que ha permitido a las corporaciones el incremento de su participación en el mercado: además del control sobre la producción (son los “proveedores” de la semilla), están tras el mercado de los insumos (agroquímicos) necesarios para que el cultivo pueda desarrollarse.

La manipulación genética de las semillas y su introducción al sistema agroalimentario, da paso a la era de la *revolución biotecnológica*, según las corporaciones que los promueven, son el camino para erradicar el hambre en el mundo.

Si bien, con los avances tecnológicos, se ha logrado *mayores rendimientos* a nivel de producción, el problema del hambre en el mundo y como consecuencia la desnutrición, no ha mostrado mayores cambios. Vale la pena resaltar que los *rendimientos* alcanzados por los cultivos transgénicos han desmantelado la seguridad alimentaria de la población de los lugares dónde se los cultiva. Las mejores tierras que eran empleadas para cultivos de subsistencia o abastecimiento local, se vuelcan hacia sistemas de monocultivo, que tienen como principal finalidad alimentar el ganado de los países del norte o convertirse en la materia prima para la elaboración de agrocombustibles, en Brasil, por ejemplo, en el 2007 se utilizaron aproximadamente 750.000 hectáreas de soya *Round up Ready, RR* para la producción de Biodiesel.

Finalmente la *cuarta estrategia* hace referencia a la *utilización del tiempo y el espacio*, se configuran redes que permiten “ordenar y organizar jerárquicamente los

establecimientos y recursos ya disponibles”(Cabeza 2010, 42). Las redes funcionan como canalizadores, que permiten a los mercados mundiales *i)* ofrecer todo el año, alimentos fuera de temporada o que no son propios de una región y *ii)* deslocalizar la producción agrícola para preservar el medio ambiente de los países del norte, al tiempo que se importan alimentos de regiones extraterritoriales con salarios bajos y regulaciones ambientales débiles. Los alimentos adquieren la connotación de “ninguna parte”, dado que el territorio se configura como un enclave agroexportador que se adapta constantemente a las necesidades económicas de los grupos corporativos (McMichel, citado en Cabeza 2010, 43). Para dar una idea de lo que sucede el grupo Doux, principal productor avícola francés y europeo, al comprar Frangosul, el cuarto mayor productor avícola en Brasil, se benefició de los costos de producción dado que son dos tercios más bajos que los de Francia (McMichael 2006, 9, la traducción me pertenece).

Las corporaciones que producen y distribuyen alimentos utilizan, además de las estrategias mencionadas, otras particulares para afianzar su expansión:

El poder político: la incidencia que tienen las corporaciones en el ámbito político, gracias a su poder económico, permite que este sea la gran estructura bajo la cual articulan todas sus operaciones. La industria alimentaria ejerce presión global y localmente, invierte grandes cantidades en las campañas de candidatos políticos, de todos los partidos políticos. Por ejemplo, en el 2010 Kraft gastó medio millón de dólares en contribuciones a candidatos de políticos estadounidenses. Sería ingenuo creer que estas compañías invierten su dinero sin esperar nada a cambio: quieren tener voz en las leyes que se aprobarán, o no (Convergence Alimentaire, 2018, párr. 3, la traducción me pertenece).

Las corporaciones logran, efectivamente, ejercer presiones políticas con el fin de obtener beneficios que priman por sobre las necesidades e intereses de la población en general, principalmente cuando se trata de velar por los derechos legítimos a la salud y a la alimentación, que terminan convirtiéndose en un problema general de salud pública. En el 2002, en Oregón Estados Unidos el lobby empresarial (PepsiCo invirtió \$127.000, Procter & Gamble \$80.000) impidió la aprobación de un proyecto de ley cuyo fin era obligar a las empresas a indicar el contenido de transgénicos en sus productos, no buscaba reducir su uso, solamente informar a los consumidores para que puedan elegir (párr. 4; la traducción me pertenece).

La *corrupción legal* que el *lobby* está fomentando, coloca al gobierno entre la espada y la pared, se pone en riesgo el sistema alimentario y se compromete de forma directa la salud de los consumidores. Las corporaciones, haciendo uso de su poder económico y bajo una atmósfera de “magnanimidad” han llegado incluso a financiar centros médicos en los países del sur, bajo el compromiso de que promuevan el consumo de los sucedáneos de la leche materna: “Nestlé, el mayor fabricante mundial de sucedáneos de leche materna, promueve abiertamente la elección de utilizar sus sucedáneos incluso si la madre es capaz de amamantar” (párr. 8; la traducción me pertenece). Esto ocurre a pesar de que los estudios realizados por la OMS y la UNICEF demuestran que el empleo de los sucedáneos de leche materna causan anualmente la muerte de alrededor de 1,5 millones de niños en los países del sur global (párr. 8; la traducción me pertenece).

Influencia económica: la concentración que han tenido las multinacionales crea condiciones poco favorables para los *pequeños productores*², existen múltiples barreras para entrar a un mercado tan agresivo:

A. Las multinacionales se cercioran de tener los puestos más visibles en las estanterías, pagando un alto precio por estos;

B. La recordación que el consumidor tiene de los productos de las transnacionales, hacen que por inercia éste elija sus productos, la gente está acostumbrada a estas marcas (que se benefician de un apoyo publicitario masivo y tienen el reflejo inmediato de comprarlas haciendo que la competencia con ellas sea mucho más difícil (2018, párr. 10; la traducción me pertenece);

C. Se evita el éxito de los pequeños productores, “si un productor logra finalmente entrar en el mercado con un producto que le interesa a la gente, es muy probable que sea comprado rápidamente por una de las multinacionales y que su marca se convierta en una más de las cientos que ya posee, esto impide una competencia sana en el mercado” (2018, párr. 10; la traducción me pertenece);

D. El manejo de *grandes volúmenes de mercancías y márgenes muy acotados*, permite que las corporaciones puedan fijar con sus proveedores las condiciones de venta: precios bajos, negociar pagos a largos plazos y establecer las

² Aquellos que si bien tienen acceso a la tierra y control de ella, realizan una agricultura familiar poco capitalizada, cuya producción es orientada a los mercados locales, a los que generalmente acceden en términos de intercambio desfavorable (Macías 2013, 9).

condiciones de entrega, valiéndose de la competencia con el fin de obtener mayores beneficios económicos (Montagut y Vivas citados en Cabeza, 35).

El predominio de las corporaciones alimenticias a nivel mundial se traduce en que el tipo y la calidad de alimentos que se producen, están sujetos únicamente al costo de producción y al beneficio económico que estas (las corporaciones) obtienen, sin importar las implicaciones en materia de salud. En el ámbito de la producción de alimentos se consolida un imperio de diez grandes corporaciones que tienen bajo su control y dominio una parte importante de la alimentación de la población mundial: Associated British Foods (ABF), Coca-Cola, Danone, General Mills, Kellogg, Mars, Mondelez International (antiguamente Kraft Foods), Nestlé, PepsiCo y Unilever (Hoffman 2013,5). En el 2011, generaron en conjunto un ingreso diario de aproximadamente 1.100 millones de dólares, formando parte de una industria valorada en 7 billones de dólares, representando aproximadamente el diez por ciento de la economía mundial (5).

El imperio corporativo de los alimentos está sustentado en el desarrollo y crecimiento económico de sus accionistas; de acuerdo con Oxfam, “garantizar que todas las personas tengan suficientes alimentos nutritivos que comer, no ha sido una prioridad para estos poderosos miembros del sistema alimentario” (5); la industria de alimentos y bebidas ha hecho uso de las mejores tierras, ha empleado mano de obra barata para la producción de sus productos, que como se verá más adelante, tienen escaso valor nutricional. Los hábitos alimentarios, promovidos por este sistema, se expresa en dos grandes realidades: *i)* en los países del sur a través de la focalización de problemas como la malnutrición, el hambre, la exclusión y el desarrollo progresivo de enfermedades crónicas no transmisibles (ENT); y *ii)* en los países del norte los impactos se relacionan con trastornos de enfermedades alimentarias, riesgos nutricionales entre otros. (Rodríguez-González, Schneider, y Coelho-de-Souza 2015, 374).

En efecto, los cimientos del sistema se sustentaron en la *necesidad de erradicar el hambre en el mundo*, sin embargo no ha cumplido su objetivo: “el número absoluto de personas en el mundo afectadas por la carencia de alimentos aumentó de 775 millones de personas a 777 millones entre 2014 y 2015” (Food and Agriculture Organization of the United Nations 2017, 6). La paradoja del sistema es aún más inverosímil dado que la desnutrición afecta a “quienes están más cerca de la agricultura: el 75% de las personas aquejadas por este problema, viven en el medio rural. Esto sucede en un planeta que produce un volumen de alimentos que podría, en otras

condiciones de distribución, satisfacer las necesidades alimentarias de sus habitantes” (Cabezas 2010, 45)

Por otro lado, el sistema al ofertar productos refinados, con aditivos químicos añadidos, cuya única finalidad es facilitar la manufactura, el almacenamiento y el transporte; consolida un problema de salud pública, que se engloba bajo el nombre de *enfermedades crónicas no transmisibles*. De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS), para el “2020 dos tercios de la mortalidad en todo el mundo” serán atribuibles a estas enfermedades. En el “2005 se estimaba que más de un tercio de la población mundial tenía obesidad (396 millones de personas) o sobrepeso (937 millones); estas disfunciones son el origen de otras enfermedades como las cardiovasculares o la diabetes” (Dewall y Plunkett, citados en Cabeza 2010, 48).

La oferta de alimentos ultra-procesados disponible en cualquier supermercado del mundo es impresionante; a simple vista el consumidor podría pensar que tiene a disposición una amplia gama de opciones; sin embargo, las múltiples marcas disponibles pertenecen a las 10 grandes empresas ya mencionadas (ver figura 1). Tal como lo afirma Oxfam “aunque la gran cantidad de productos disponibles puede hacer pensar que los consumidores tienen muchas opciones, lo cierto es que la mayoría de esas latas, cajas y botellas las producen unas pocas empresas. Los productos que antes elaboraban pequeñas empresas como Odwalla o Stonyfield Farms son ahora propiedad de 10 grandes” (Hoffman 2013,8).

2. Productos procesados y ultra-procesados, efectos en la salud

El procesamiento de alimentos ha estado presente a lo largo de la historia de la humanidad, desempeñando un papel central en la evolución y la adaptación. Desde que el ser humano se volvió sedentario debió buscar una manera de *conservar* los alimentos, para asegurar suministros adecuados de alimentos nutritivos, y con esto, el desarrollo de las sociedades y civilizaciones, además de la protección de la salud y el bienestar.

La técnica más antigua para la conservación de los alimentos, es la cocción; sin embargo, otras técnicas empleadas alrededor del mundo han sido el salado, el secado, el encurtido, el ahumado o la fermentación. Procesos que además de conservar, modifican las cualidades organolépticas y en mayor o menor medida preservan las propiedades nutritivas.

Las especias también fueron empleadas en los países cálidos para conservar los alimentos y enriquecer su sabor; su uso más atractivo, dada la inexistencia de un sistema de refrigeración en ese entonces, fue como enmascaradoras de sabor; pues algunos alimentos tomaban sabores desagradables, muy rápidamente, por los procesos naturales de fermentación y putrefacción. Las especias, junto con el empleo de colorantes, que se extraían de plantas y animales, hicieron más atractivo el proceso de alimentación.

Lo único que necesitó la humanidad para conservar sus alimentos, darles sabores y colores, fue la creatividad sustentada en formas naturales, seguras y el conocimiento de los insumos que el territorio ofrecía (Del Rio 2009, 29). Desde esta perspectiva, el problema no es el procesamiento del alimento como tal, sino la forma en que la industria se ha apropiado de este concepto para introducir sus productos en el mercado:

(...). Los fabricantes de comidas y bebidas señalan acertadamente que la especie humana ha evolucionado y avanzado mediante el descubrimiento y desarrollo de procesos como los que usan el fuego y el agua, y como el secado, la fermentación y el salado; para hacer que los alimentos crudos sean comestibles, agradables y disfrutables, y preservarlos para tiempos de escasez e invierno. Al hacerlo, los fabricantes nos dan la impresión de que sus productos ultra-procesados realmente no son más que la extensión de las comidas artesanales producidas en granjas familiares o preparadas en casa (C. Monteiro y Cannon 2012, 9).

Sin embargo, el proceso para obtener un producto ultra-procesado, es muy diferente, tal como se muestra en la siguiente descripción.

Vale la pena mencionar que el primer mecanismo industrial, se dio en los barcos de la Marina Británica, donde “(...)preocupado por la necesidad de que los alimentos sobrevivan, se ofreció un sustancial premio de doce mil francos para el inventor de un

método que conservase los alimentos en buen estado”(Patel 2008, 224). El ganador, “Nicolas Appret, dio con una de las innovaciones cruciales en la transformación de la dieta moderna. (...). Su invento consistía en colocar los alimentos en una tinaja, hervirlos y cerrarla con corcho. Esto allanó el camino para la invención del enlatado” (224).

Esta innovación condujo al desarrollo industrial de la comida a otro nivel, el procesamiento de la carne permitió: *i)* conservarla en buen estado, *ii)* transportarla largas distancias y *iii)* brindar nuevas posibilidades de alimentación.

Se genera un concepto de comida “instantánea”, que junto con el desarrollo de tecnologías, permitieron la distribución a larga distancia, dando inicio a la “infame” comercialización de los alimentos ultra-procesados. Ya no solo se trataba de hervir los alimentos en una tinaja y cerrarlos herméticamente con un corcho, se trataba de emplear el conocimiento del pasado y ponerlo a trabajar para las corporaciones. La industria detectó además que para poder producir de forma masiva, debía *añadir* ingredientes a fin de conservar la comida por largos periodos, esto permitió aumentar el volumen de la producción y exhibirla en estantes por tiempos prologados.

Los insumos “añadidos” recibieron el nombre de *aditivos*, y se clasificaron de la siguiente manera:

Tabla 1
Clases de aditivos

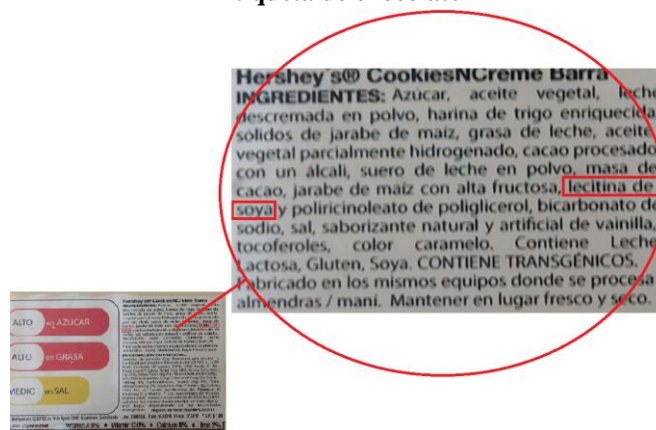
Aditivo	¿Qué son?	Función
Conservadores	Preservantes	Minimiza el deterioro causado por la presencia de diferentes tipos de microorganismos.
	Antioxidantes	Se añaden a los alimentos grasosos para que no se arrancien.
Modificadores organolépticos	Colorantes	Son químicos que modifican el color.
	Saborizantes	Son los agentes que intensifican el sabor, endulzan o acidifican el producto.
	Edulcorantes	Químicos utilizados para endulzar el producto sin usar azúcar.
	Acidulantes	Sustancia ácida, generalmente orgánica, que se utiliza en muchos procesos como conservante, modificador de la viscosidad o de la acidez de los alimentos, etc.
Modificadores de la textura	Emulsificantes	Modifican la textura del producto. Se usan sobre todo en pasteles, quesos, chocolates, jugos, refrescos, postres, yogur, dulces, etc. Se fabrican a partir de goma vegetal, resinas, celulosa, agar-agar (algas), dextrina, almidones, pectina, etc.
	Espesantes	
	Estabilizadores	
	Gelificantes	
Agentes procesadores	Enzimas	
	Clarificadores	Para quitar los metales del contenido y que no se enturbie el producto.
	Fluocolantes	

Fuente:(Del Rio 2009, 21-22)

Elaboración propia

Actualmente existen más de tres mil aditivos, que son empleados en toda clase de alimentos (mantequillas panes, jugos, refrescos, vinos, enlatados, helados, quesos, jamones, salchichas, etc.) los cuales cumplen con una función estética y se emplean básicamente para que sean mucho más atractivos que los alimentos y las preparaciones culinarias que sustituyen (C. A. Monteiro y Da costa 2016, 159). A pesar de la existencia de una etiqueta, aún la gran mayoría de los consumidores desconoce la gran cantidad de aditivos que puede estar consumiendo en un solo producto, como se evidencia en la siguiente figura:

Figura 2
Etiqueta de chocolate



Fuente: empaque de alimentos

Elaboración propia

Esta etiqueta evidencia que el chocolate no es el primero de los ingredientes, ni el de mayor porcentaje; y, que los ingredientes empleados y reportados son los “facilitadores” del proceso de producción, almacenamiento, transporte y exhibición, dado que ayudan a “elevar el punto en que se derrite el chocolate, estabilizar los sabores, prevenir que los ingredientes se pudran, evitar que la tableta absorba agua y conseguir que los componentes se amalgamen bien para que no se separen en el paquete antes de que sea abierto”(Patel 2008, 147).

Otra forma de entender la diferencia entre alimentos ultra-procesados y los productos artesanales es revisar el tipo de procesamiento de los alimentos, dado que muchos resultan ser indispensables, beneficiosos o inocuos; en cambio, otros son perjudiciales para la salud humana (1).

Tabla 2
Clasificación y descripción del procesamiento de alimentos

Tipo de procesamiento	Definición	Ejemplos, características, beneficios o limitaciones
Alimentos sin procesar o mínimamente procesados	<p><i>Alimentos sin procesar:</i> son partes de plantas o animales que no han experimentado ningún procesamiento industrial.</p> <p><i>Alimentos mínimamente procesados:</i> son alimentos sin procesar que se modifican de manera que no agregan ni introducen ninguna sustancia nueva (como grasas, azúcares o sal), pero que pueden implicar que se eliminen ciertas partes del alimento.</p>	<p><i>Alimentos mínimamente procesados:</i> incluyen frutas frescas, secas, congeladas; verduras, granos y leguminosas; nueces; carnes, pescados y mariscos; huevos y leche. Las técnicas de procesamiento mínimo prolongan la duración de los alimentos, ayudan en su uso y preparación, y les dan un sabor más agradable.</p>
Ingredientes culinarios procesados	Son sustancias extraídas y purificadas por la industria a partir de componentes de los alimentos u obtenidas de la naturaleza (como las grasas, aceites, sal, azúcares).	Por lo general no se consumen solas. Su papel principal en la alimentación se da en la preparación de alimentos, y hacen que los platos, las comidas, que típicamente se comparten con otras personas, sean sabrosos, variados, nutritivos y agradables.
Alimentos procesados	<p>Se elaboran al agregar grasas, aceites, azúcares, sal y otros ingredientes culinarios a los alimentos mínimamente procesados, para hacerlos más duraderos y, por lo general, más sabrosos.</p> <p>Los alimentos sin procesar o mínimamente procesados que se preparan con ingredientes culinarios procesados, combinados a veces con alimentos procesados, dan como resultado platos caseros.</p>	Incluye panes y quesos sencillos, pescados, mariscos y carnes salados y curados; y frutas, leguminosas y verduras en conserva.
Productos ultra-procesados	Son formulaciones industriales elaboradas a partir de sustancias derivadas de los alimentos o sintetizadas de otras fuentes orgánicas. En sus formas actuales, son inventos de la ciencia y la tecnología de los alimentos industriales modernos. La mayoría de los alimentos contienen pocos alimentos enteros o ninguno. Vienen listos para consumirse o para calentar y, por lo tanto, requieren poca o ninguna preparación culinaria. Algunas sustancias empleadas para elaborar los productos ultra-procesados, como grasas, aceites, almidones y azúcares, derivan	Algunos ejemplos de productos ultra-procesados son las papas fritas en paquete y muchos otros tipos de productos grasos, snacks empaquetados, salados o dulces; helados, chocolates y caramelos; panes, bollos, galletas, pasteles y tortas empaquetados; cereales endulzados para el desayuno, barras “energizantes”; mermeladas y jaleas; margarinas; bebidas azucaradas y bebidas “energizantes”; bebidas azucaradas a base de leche, incluido el yogur para beber de fruta; bebidas y néctares de fruta; bebidas de chocolate; leche “maternizada” para lactantes, preparaciones lácteas complementarias y otros productos para bebés; y productos “saludables” o “para adelgazar” como sustitutivos en polvo o “fortificados” de platos o de comidas. Hoy en día es muy común consumir productos ultra-procesados listos para calentar o listos para

	<p>directamente de alimentos. Otras se obtienen mediante el procesamiento adicional de ciertos componentes alimentarios, como la hidrogenación de los aceites (que genera grasas trans tóxicas), la hidrólisis de las proteínas y la “purificación” de los almidones. Numéricamente, la mayoría de los ingredientes en la mayor parte de los productos ultra-procesados son aditivos (aglutinantes, cohesionantes, colorantes, edulcorantes, emulsificantes, espesantes, espumantes, estabilizadores, “mejoradores” sensoriales como aromatizantes y saborizantes, conservadores, saborizantes y solventes). A los productos ultra-procesados a menudo se les da mayor volumen con aire o agua. Se les puede agregar micronutrientes sintéticos para “fortificarlos”.</p>	<p>comer, tanto en casa como en los locales de comida rápida. Estos alimentos, también conocidos como “comidas listas”, incluyen platos reconstituidos y preparados de carne, pescados y mariscos, vegetales o queso; pizzas, hamburguesas y perros calientes; papas fritas; Nuggets (patitas o trozos) o palitos (barras) de ave o pescado; y sopas, pastas y postres, en polvo o envasados. A menudo parecen ser más o menos lo mismo que las comidas o platos preparados en casa, pero las listas de ingredientes que contienen demuestran que no lo son.</p>
--	---	--

Fuente: Organización Mundial de la Salud y Organización Panamericana de la Salud
Elaboración Propia

Es claro que el procesamiento de los alimentos es un problema cuando corresponde a la cuarta categoría y, el ser humano vuelca su dieta hacia el consumo de alimentos ultra-procesados, productos de conveniencia, de buen sabor que están listos o casi listos para servirse, se pueden consumir como snacks o postres, o reemplazar los platos hechos en casa o en los restaurantes (C. Monteiro y Cannon 2012, 5).

Es importante señalar, además, que en la producción de ultra-procesados se utiliza toda una red de artilugios químicos para ganar adeptos y sumar día a día nuevos consumidores, esto se puede sustentar en las siguientes premisas:

- A. Están formulados para ser atractivos a los sentidos, hiper-apetecibles y para generar hábito, mediante el uso de mezclas sofisticadas de aditivos cosméticos y de otros tipos, y de lo más innovador en cuanto a empaquetamiento y publicidad” (14). Adicional a esto “ (...) a menudo son exageradamente sabrosos y, a veces, llegan a ser casi adictivos (...)”.(Organización Panamericana de la Salud y Organización Mundial de la Salud 2015, 7)
- B. (...) sus formulaciones a menudo emplean tecnologías dirigidas a imitar la apariencia, forma y cualidades sensoriales de los alimentos. (...) los fabricantes a menudo crean una falsa impresión de que los productos ultra-procesados son saludables al incluir imágenes de alimentos naturales en el etiquetado, empaquetado y material promocional, o bien anuncian que agregan vitaminas sintéticas, minerales y otros compuestos, lo que les permite implicar o declarar propiedades saludables (8).

C. Los snacks ultra-procesados y bebidas gaseosas azucaradas están disponibles en tiendas y otros puntos de venta abiertos hasta tarde o siete días a la semana, y en máquinas expendedoras ubicadas en calles, gasolineras, hospitales, escuelas y muchos otros lugares” (C. Monteiro y Cannon 2012, 14). Adicionalmente, son productos “convenientes, fáciles de almacenar y transportar y, por lo general no requieren vajilla ni utensilios. A menudo se consumen mientras la persona está ocupada en hacer otras cosas (Organización Panamericana de la Salud y Organización Mundial de la Salud 2015, 8)

D. El consumo excesivo es también impulsado por la publicidad poco regulada, o con frecuencia prácticamente no regulada, que identifica la comida rápida y pre-elaborada, las bebidas gaseosas azucaradas y otros productos ultra-procesados, como parte necesaria e integral del buen vivir; e incluso cuando los productos son “fortificados” con micronutrientes como algo esencial para el crecimiento, salud y bienestar de los niños (C. Monteiro y Cannon 2012, 15).

Con la misma eficacia que tiene la industria para atraer y retener a los consumidores, se ocultan problemas sociales, con fuertes impactos para la salud; la cultura, la economía y el ambiente, generando:

A. *Calidad nutricional muy mala*: “tienen un alto contenido calórico y bajo valor nutricional. Son característicamente grasosos, salados o azucarados, y bajos en fibra alimentaria, proteínas, diversos micronutrientes y otros compuestos bioactivos. (...). Su verdadera naturaleza suele disimularse mediante un sofisticado uso de aditivos. Si bien algunos de estos aditivos son inocuos, la seguridad de otros, solos o combinados con diversas sustancias alimentarias se desconoce o está en entredicho”(Organización Panamericana de la Salud y Organización Mundial de la Salud 2015, 7).

B. *Extremadamente sabrosos y casi adictivos*: “Están hechos para saciar antojos, (...). Ciertas características incorporadas a este tipo de productos, pueden distorsionar los mecanismos del aparato digestivo y del cerebro que envían la señal de saciedad y controlan el apetito, lo que lleva a un consumo excesivo” (7).

C. *Social y ambientalmente destructivos*: “el hecho de que los productos ultra-procesados desplacen a los suministros de alimentos y los patrones de alimentación establecidos también puede dañar el tejido social y cultural, y la salud mental y emocional. (...). Las cocinas tradicionales han evolucionado como expresiones de autonomía e identidad. Por lo común, también se adaptan a los climas y terrenos específicos, son sostenibles y apoyan a los negocios locales, las economías rurales y la diversidad biológica. Todos estos beneficios se ven minados y pueden, a la larga, ser destruidos por los productos ultra-procesados elaborados por el sistema alimentario industrial mundial” (9).

2.1. Alimentos ultra-procesados, impactos en la salud

A continuación, se explica, con mayor detalle, los impactos para la salud mencionados anteriormente.

Consumir alimentos ultra-procesados, es consumir todo un mundo de aditivos, producidos en laboratorio, artificiales y ajenos al cuerpo. Éste, al no tener la capacidad de eliminarlos, los almacena y posteriormente los rechaza convirtiéndolos en alergia,

cáncer, úlceras y hemorragias en el sistema digestivo, pueden agravar problemas como el asma, y lo más alarmante, es que tienen la facultad de generar mutaciones genéticas que pueden afectar a las generaciones futuras (Del Rio 2009, 20).

A pesar de que el consumo de alimentos ultra-procesados se consolida fuertemente en los años ochenta, solamente en 1997 Omran comenzó a notar que el mundo estaba pasando por una transición epidemiológica: el patrón de las enfermedades pasó de ser infeccioso a crónico, y, estaban asociadas a la comida, la nutrición, el tabaco y el ambiente (Sherwood et al. 2013,13).

El ser humano deja de lado los sistemas de producción, distribución y consumo tradicionales, como consecuencia del debilitamiento gradual de los patrones tradicionales de alimentación, basados en alimentos crudos o mínimamente procesados, para volcarse a una alimentación basada en el aumento de la oferta y el acceso a alimentos ultra-procesados (C. A. Monteiro y Da costa 2016, 153). Esta dieta se caracteriza por una alta densidad calórica y por ser rica en azúcares libres, grasas no saludables, sal, y baja en fibra alimentaria (Organización Panamericana de la Salud y Organización Mundial de la Salud 2015, xii), lo que ocasiona la prevalencia de la obesidad, la diabetes y otras enfermedades, que han sido llamadas *enfermedades crónicas no transmisibles (ENT)*, las cuales se han relacionado con el incremento de una inadecuada nutrición.

Las ENT, son enfermedades de larga duración y por lo general de progresión lenta, que resultan de la combinación de factores genéticos, fisiológicos, ambientales y conductuales, las cuales afectan desproporcionadamente a los países de ingresos bajos y medios, donde se registra que más del 75% (32 millones) de las muertes están asociadas por ENT. (Organización Mundial de la Salud 2018, párr. 1).

A nivel mundial se han realizado diversos estudios que evidencian la asociación entre los patrones de consumo de alimentos ultra-procesados y la agudización de las ENT, a continuación se reseñan algunas de estas investigaciones:

En Brasil, el estudio “*Consumo de alimentos ultra-procesados y obesidad en adolescentes y adultos brasileños*” realizado entre 2008 y 2009, demostró que el 20% de los mayores consumidores de alimentos ultra-procesados tiene casi el doble de probabilidades de sufrir obesidad en comparación con los individuos en el quintil inferior de consumo de estos alimentos. Adicionalmente, el estudio “*Relación entre los alimentos ultra-procesados y el síndrome metabólico en adolescentes de un programa brasileño de médicos de familia*” realizado en 2012, encontró asociaciones

significativas entre el consumo de alimentos ultra-procesados con el síndrome metabólico en adolescentes y la obesidad en todas las edades (C. A. Monteiro y Da costa 2016, 156-157).

En Estados Unidos, de acuerdo con el resultado reportado en 2011 en la investigación *“cambios en la dieta y el estilo de vida y aumento de peso a largo plazo en mujeres y hombres”*, se encontró que existe una asociación directa entre el aumento de peso y el consumo de productos ultra-procesados. Así mismo se demostró, luego de un estudio de 15 años de seguimiento, publicado en 2011 bajo el nombre de *“hábitos de comida rápida, aumento de peso y resistencia a la insulina”*, que la frecuencia de consumo de comida rápida entre los adultos jóvenes tenía causa directa entre los cambios en el peso corporal y la resistencia a la insulina (como resultado se genera diabetes). Y el estudio *“bebidas azucaradas y riesgo de obesidad y diabetes tipo 2: evidencia epidemiológica”* realizado específicamente a las bebidas azucaradas evidenció su contribución con la etiología de la obesidad y otras ENT (C. A. Monteiro y Da costa 2016, 157).

El Reino Unido realizó un estudio denominado *“comparación de diferentes escenarios de política para reducir el consumo de alimentos ultra-procesados en el Reino Unido: impacto en la mortalidad por enfermedades cardiovasculares mediante un enfoque de modelización”*, para lo cual empleó datos de adquisición domiciliar de alimentos, para explorar el impacto potencial que tendría la reducción del consumo de alimentos ultra-procesados en la mortalidad por enfermedades cardiovasculares en el país. En un escenario donde todo el consumo de alimentos ultra-procesados se sustituye por alimentos crudos o mínimamente procesados, ingredientes culinarios y alimentos procesados, la mortalidad por enfermedades cardiovasculares sería un 10% inferior a la esperada y alrededor de 20.000 muertes podrían prevenirse hasta 2030 (157).

El estudio *“consumo de alimentos ultra-procesados en América Latina: tendencias, impacto sobre la obesidad e implicaciones políticas*, realizado en 2014, demostró que i) existía una fuerte relación entre el volumen de ventas de alimentos ultra-procesados per cápita y la prevalencia de la obesidad entre los adultos y ii) que en países como Bolivia y Perú donde las ventas de alimentos ultra-procesados son pequeñas en comparación con la predominancia de la comida tradicional, tienen los menores índices promedios de índice de masa corporal. Al contrario, hay países como México y Chile, donde las ventas de los alimentos ultra-procesados son altas y los índices de masa corporal también lo son (157).

Para continuar, se subrayan algunas características, ya mencionadas, de los alimentos ultra-procesados que interfieren con los procesos normales del organismo:

A. Los texturizantes les otorgan características hiper-palatables, si bien contribuye a mejorar o potenciar el sabor, pueden dañar los procesos endógenos del cuerpo que señalan la saciedad y controlan el apetito, lo que finalmente deviene en un consumo excesivo e “inadvertido” de calorías (158).

B. Tienen una alta densidad de energía y alta carga glucémica, producto de la extracción de la matriz fibrosa acuosa de sus materiales crudos originarios, que son reemplazados por grandes cantidades de azúcar, grasa y sal. El estudio “*Alimentos ultra-procesados y perfil nutricional de la dieta en Brasil, 2008*” evidenció que el conjunto de alimentos ultra-procesados tiene 2,5 veces más energía por gramo que lo que contiene los alimentos crudos, mínimamente procesados y de preparaciones culinarias con base en estos alimentos. Hecho relevante, pues el consumidor regula la ingesta de los alimentos a través de la percepción de volumen de comida sobre el plato, y no por el aporte calórico y nutricional que estos puedan dar (Rollo, citado en C. A. Monteiro y Da costa 2016, 169).

C. La carga de azúcar que el cuerpo recibe cada vez que ingiere estos alimentos provoca que *i)* se produzca y secrete mayor cantidad de insulina, promoviendo el aumento de peso por el desvío de nutrientes de la oxidación en el músculo esquelético para su almacenamiento en forma de grasa; e *ii)* induce intolerancia a la glucosa, resistencia a la insulina, disfunciones celulares y la inflamación, lo que finalmente aumenta las probabilidades de padecer síndrome metabólico y diabetes (159).

D. La OMS ha logrado establecer, a través de estudios, la sospecha de que 130 colorantes pueden ser cancerígenos; en respuesta Noruega y Suecia han prohibido el uso de colorantes en las salchichas, y prefieren comérselas grises, y no sonrosadas como los gringos o los mexicanos (Del Rio 2009, 24). Sobre esta línea Del Rio establece que existe colorantes que provocan algo más que alergias. Menciona los *rojos*, que son los culpables de tumores en las tiroides y daño irreversible en los cromosomas; así el *rojo 3*, presente en alimentos y cosméticos, fue prohibido en Estados Unidos; mientras que el *rojo 40*, que se encuentra en las carnes frías, pasteles y demás chatarra, fue prohibido en Europa. Otros colorantes azules, verdes amarillos, dañan los cromosomas, causan tumores cerebrales, tumores de vejiga y tumores renales. Es decir que deben ser considerados como causantes de cáncer.

En relación a los aditivos, hay que mencionar que su uso está permitido por la ley. El órgano responsable para evaluar los riesgos de los aditivos alimentarios en la salud humana, es el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA, por sus siglas en Inglés), su misión es comprobar la inocuidad de los aditivos naturales y sintéticos, y dar el visto bueno para la utilización de aquellos que no representen un *riesgo sanitario apreciable para los consumidores*. A través del informe que genera el comité, cada país, respaldado en sus autoridades sanitarias, permite el empleo de aditivos en dosis específicas y para alimentos concretos (Organización Mundial de la Salud 2018a, párr. 12).

A pesar de que el comité, “evalúa cada aditivo alimentario sobre la base de estudios científicos de todos los datos bioquímicos, toxicológicos y de otra índole, entre ellos los ensayos obligatorios en animales, los estudios teóricos y las observaciones en seres humanos” (párr. 13); “el punto de partida para determinar si un aditivo alimentario se puede utilizar sin causar efectos perjudiciales es el establecimiento de la ingesta diaria admisible: una estimación de la cantidad de la sustancia presente en los alimentos o en el agua potable que una persona puede ingerir a diario, durante toda la vida sin que llegue a representar un riesgo apreciable para su salud” (párr. 14).

Esta perspectiva, no toma en cuenta los problemas de salud generados por acumulación de estas sustancias en el cuerpo humano, los consumidores no perciben la cantidad de aditivos que consumen, los ingieren de forma paulatina día tras día, y en muchos casos con total desconocimiento (Del Rio 2009, 23):

Nuestro cuerpo se ha convertido en un depósito de productos químicos. Cuando comemos pollo estamos consumiendo el arsénico que les dan para que engorden más y pongan más huevos (y que su carne luzca “amarilla”). (...) A las harinas del pan y los pasteles les añaden su dosis de aluminio, que igual se encuentra en la aspirina, los antiácidos, la cerveza, la sal de mesa y los desodorantes de axilas. (...). Las cosas no tendrían la menor importancia, como diría si viviera don Arturo de Córdova, pero da la casualidad de que el nitrato de sodio se convierte en el estómago en ácido nítrico del que se sospecha firmemente que es algo que produce el cáncer estomacal. O que el lindo aluminio se ha encontrado en todos los enfermos de Alzheimer. (...). Y que los aceites brominados que se le ponen a los jugos de fruta embotellada afectan a los testículos y riñones (29).

De igual forma, Monteiro y Da Costa mencionan que la acumulación de sustancias tales como emulsionantes, agentes tensioactivos, disolventes orgánicos entre otros, están asociados con la prevalencia de las enfermedades autoinmunes en las últimas décadas. Estas sustancias dañan los mecanismos de protección intestinal contra antígenos externos y, por lo tanto, aumentan el riesgo de enfermedades autoinmunes. El

estudio “*los cambios en la permeabilidad de la unión hermética intestinal asociados con los aditivos alimentarios industriales explican la creciente incidencia de las enfermedades autoinmunes*” demostró que los ratones que recibieron altas concentraciones de emulsionantes, usados comúnmente por la industria (carboximetilcelulosa y polisorbato 80), mostraron alteraciones de la flora intestinal que llevaron a la inflamación, aumento de peso y el síndrome metabólico (C. A. Monteiro y Da costa 2016, 160).

Los edulcorantes artificiales no calóricos, originalmente desarrollados con el objetivo de reducir la ingesta calórica y de glucosa, también están asociados con el daño a la micro biota intestinal y el aumento de la intolerancia a la glucosa en ratones y seres humanos (160).

3. Los supermercados

El lugar donde se consolida el sistema agroalimentario actual y toma vida la venta de la masiva producción de alimentos ultra-procesados es el *supermercado*, este podría entenderse como “una gran tienda que vende alimentos y artículos para el hogar, cuya principal característica es el autoservicio. Entre los productos que vende se encuentran: productos de alimentación, carne, panadería y productos lácteos; también se incluye productos no alimentarios, como productos de cuidado personal, cuidado del hogar, ropa, calzado y, a veces, suplementos nutricionales y tienda de vinos” (MBA SKOOL 2018, párr. 1; la traducción me pertenece).

Esta definición podría ampliarse, el supermercado es el establecimiento que finalmente regula y gobierna la logística de los feudos más pequeños de la industria alimentaria (Patel 2008, 190); considerando esto y el rol fundamental que juegan para el expendio de productos ultra-procesados, se hace a continuación una reseña del origen de los supermercados y su expansión en América Latina.

La historia alrededor de los supermercados y la finalidad de su creación, respondió a una necesidad y época específica. Estados Unidos a principios del siglo XX tuvo un periodo de abundancia durante el cual la producción aumentaba cada vez, pero la capacidad de compra de los consumidores no era lo suficientemente alta para permitir una rotación adecuada de los productos:

Las ruedas de la industria estadounidense giraban rápido, y los productos manufacturados surgían en cantidades cada vez mayores, eran empaquetados y colocados en los estantes para la creciente población urbana. Los industriales estaban preocupados porque, de hecho, se estaba produciendo demasiado y los consumidores no

podían comprar lo suficientemente rápido para absorber el aluvión de mercancías. Además, existía la preocupación paralela por el hecho de que, incluso si los consumidores podían permitirse comprar, no lo harían por la simple razón de que no lo necesitaban. La técnica eterna para persuadir a alguien de que compre fue y sigue siendo bajar el precio. Para las empresas de supermercados de principios del siglo XX, hacer eso era un desafío, dado que el margen de ganancias ya era exiguo (191).

A inicios del siglo XX, los supermercados no contaban con la capacidad económica para comprar grandes volúmenes y venderlos a bajos costos. El privilegio de la economía de escala estaba en manos de las corporaciones manufactureras y de transporte. Sin embargo la empresa de transporte Atlantic & Pacific Tea Company (A & P), se dio cuenta de que podía expandir su negocio, no solo transportando y comerciando alimentos, sino vendiéndolos al consumidor. Abre, entonces, una amplia red de tiendas de ultramarinos y aprovecha los costos de transporte relativamente bajos y el ahorro resultante de vender sus productos directamente al consumidor.

Sobre esta idea se cimientan las bases de lo que hoy se conoce como el supermercado moderno, “una gran empresa capaz de negociar precios bajos con los proveedores, de asegurarse de que los estantes nunca estén vacíos” (191); lo único que hacía falta era resolver como acercar los productos a los consumidores, hasta ese entonces el vendedor era quien traía el producto al consumidor, cuando éste lo solicitaba.

De acuerdo con Patel (2008, 192), Albert y Hugh Gerrard, fueron los primeros en pensar en eliminar la intermediación del vendedor, para pasar a un formato de autoservicio; así, los consumidores podían coger y palpar los productos antes de que se diera una decisión de compra. Este hecho se consolida con la apertura de tiendas ultramarinas, creadas por los Gerrard, quienes además comenzaron a vender los productos de la manera más lógica posible: en orden alfabético.

El formato de autoservicio fue adoptado con bastante éxito desde 1914 a 1916, en este momento confluyeron dos sucesos importantes que revolucionaron las ventas al detalle en Estados Unidos: *i)* la Primera Guerra Mundial, ocasionó el aumento de los precios de los alimentos en un 19%, los tenderos se vieron en la encrucijada de rebajarlos, pues los consumidores hacían lo imposible por encontrar comida más barata; *ii)* como consecuencia de la crisis alimentaria, el minorista Clearance Saunders transformó la venta al detalle cuando abrió el primer King Piggly Wiggly en Memphis, Tennessee, que impactó el resto del siglo XX, su idea consistió en:

Equipar la tienda de tal modo que el cliente pueda servirse así mismo: mientras lo haga, revisará la totalidad de las mercancías que la tienda ofrece, conveniente y

atractivamente expuestas. Después de seleccionar la lista de los productos deseados, se requerirá que pase por un puesto de control y de pago, en donde las mercancías elegidas puedan ser facturadas, empaquetadas y pagadas antes de dejar la tienda (192,193).

Esto favoreció a los consumidores y a los dueños de la superficie dado que: *i)* los consumidores pudieron realizar las compras por sí mismos, *ii)* existió la máxima exposición de los productos, *iii)* se redujo el gasto de personal y *iv)* se maximizaron los ingresos potenciales para la tienda.

Sobre estos cuatro pilares se configuró lo que vendría a ser la primera fábrica de consumo o el hogar de la soberanía del consumidor. Aunque, en un principio, el supermercado siguió la lógica de un laberinto, el consumidor pudo experimentar la “libertad sin ataduras para consumir”, además, tenía a disposición un personal capacitado que brindaba información básica de los productos:

Si bien fue un espacio diseñado a partir de las necesidades de los propietarios de ubicar las existencias, Saunders fue consciente de lo importante que era cautivar y entrenar al cliente como una parte integral de la logística de la venta. Fue una arquitectura que inauguraría la ciencia de la compra impulsiva y agresiva y supondría una enseñanza activa en las maneras del “consumismo”. (194)

Desde entonces, el método de compra ha cambiado, hoy el consumidor puede moverse libremente por el espacio; pero, se mantiene la lógica y logística tras el negocio cimentado en el autoservicio, “el consumismo de hoy nos ha construido a nosotros, ha formado a las personas que consumen, al mismo tiempo que a las mercancías,” (197). Actualmente, el supermercado es uno de los espacios que más se estudia y monitorea, se debe garantizar que exista una rotación rápida de los productos, una reposición rápida y una constante actualización del inventario.

El objetivo de estas grandes superficies es estimular los procesos de compra, el consumidor debe desprenderse del dinero, sin percibir que está siendo bombardeado por las estrategias de mercadeo:

A. Se estudia el espacio y se invierte fuerte sumas de dinero en mantenerlo renovado y conforme a las exigencias y/o necesidades del consumidor;

B. Se evita que vaya directo a comprar lo necesario; por esta razón, los artículos de primera necesidad o de compra frecuente se ubican en lugares estratégicos para que en el camino, el consumidor se antoje de otros productos.

C. Se usa el mercadeo personalizado cuyo fundamento es obtener más y mejor información acerca de los deseos de los consumidores, para conseguirlo se usa diversos mecanismos: uno, es la *tarjeta cliente* a través de la cual los supermercados obtienen una base de datos extremadamente rica de las tendencias de consumo; otro, es

generar una falsa ilusión de que cada consumidor es diferente con necesidades específicas respecto a la seguridad, al confort, a nuevas experiencias y a la salud. Entre más una marca logre armonizar con las necesidades de un grupo específico de consumidores, mayor va a ser su volumen de ventas, dado que consumidor debe sentirse cómodo e incluso olvidar que está haciendo compras (198):

Hay un animado debate en el tema de como el *tempo* musical tiene importancia en nuestras pautas de compra. (...). Algunos gurús indican que, cuanto más lenta sea la música, más relajado será el paseo alrededor del perímetro del supermercado y más lánguidas nuestras incursiones a lo largo de los pasillos. Otros dicen que una música familiar, más que el *tempo*, es clave para que la penosa tarea de hacer la compra pase rápido. (...) también han estudiado el efecto del color en los supermercados, y han decidido que este afecta a las compras simuladas, los índices de compra, el tiempo pasado en la tienda, las sensaciones placenteras, los estímulos, la imagen de la tienda, y de las mercancías y la habilidad de atraer a un consumidor hacia el expositor de un producto. (...) incluso el aroma del aire, el tipo de iluminación, la posición del producto y el revestimiento de las paredes (197).

Estas estrategias provocan una atmósfera “de amnesia” en el consumidor, quien olvida que tras la elección de un producto, principalmente fresco, existe toda una cadena de relaciones sociales, además de un ciclo natural que permiten acceder al alimento. Esta lógica se pierde cuando los alimentos llegan al supermercado y se les pone una etiqueta, ya que la filosofía de los supermercados es mantener disponibilidad de todos los productos todos los días, todo el año.

La arquitectura y la dinámica de funcionamiento de los supermercados se expresa de igual manera en todas las superficies de este tipo a nivel mundial. La forma en cómo se han ido estableciendo es llamativa, ahora son los actores dominantes en la mayor parte de la economía agroalimentaria de América Latina, pasando de un porcentaje de ventas máximo de alimentos de 10%-20% en 1990 a ocupar un 50%-60% del comercio de alimentos en 2000. En una década de globalización, el comercio de alimentos latinoamericano hizo el cambio que le llevó cincuenta años al sector minorista estadounidense (lugar de origen de los supermercados) (Reardon, Timmer, y Berdegue 2004, 317; la traducción me pertenece), esta expansión se explica a través de tres momentos y obedece a contextos específicos de los países:

La *primera ola de expansión* tuvo lugar en gran parte de Sur América (principalmente ciudades de los países más ricos de América Latina). Los supermercados pasaron de tener una participación promedio en el comercio minorista de alimentos de 10%-20% en 1990, a una participación promedio de 50%-60% en 2000 (Reardon 2008, 5). Vale la pena resalta este crecimiento exponencial de las superficies

en los países del sur, pues para el año de 2005 en Estados Unidos y Europa su participación promedio rondaba el 75%-80%.

La *segunda* ocurre en México, gran parte del Sudeste Asiático, América Central y el sur de Europa central; y la *tercera*, a finales de la década de 1990 o principios de la década de 2000, en partes de África oriental y meridional, algunos países de América Central y del Sur, China y Vietnam, Rusia e India.

De acuerdo con Readon (2008, 6-13; la traducción me pertenece), el crecimiento por oleadas se debe a factores como:

A. *La urbanización*, junto con la incorporación de la mujer en la fuerza laboral, principalmente a partir de la década de los sesenta, impulsó a ahorrar tiempo en la preparación de los alimentos del hogar, incrementándose la compra de alimentos procesados y/o ultra-procesados. Hecho que además se refuerza por la adquisición de refrigeradores.

B. *Crecimiento del ingreso real per cápita*: entre 1980 y 1990 en muchos de los países se dio un crecimiento en el ingreso, junto con el rápido ascenso de la clase media, lo que derivó en dos situaciones: *i)* aumento en la demanda de los alimentos procesados y ultra-procesados y *ii)* el posicionamiento de los supermercados, que podrían ofrecer productos en mayor variedad y a menor costo que los minoristas tradicionales, debido a las economías de escala en la adquisición y a las acciones concomitantes de los grandes procesadores.

C. *Las políticas nacionales fomentan la moderna difusión de los supermercados*: para la década de 1990 y el año 2000 muchos gobiernos apoyaron directamente la instalación y el desarrollo de los supermercados como parte de las políticas de modernización. Esto se logra a través de la reglamentación directa que se realiza al mercado local “informal”, donde las razones para ser regulados entre otras es que no pagan impuestos, son antihigiénicos y son considerados como un freno para la modernización del sector comercial.

Sobre este último punto, hay que mencionar que las políticas nacionales fueron distintas e influyeron directamente en la expansión de los supermercados. Así, los países de la tercera ola presentan características similares del lado de la demanda-ingreso, tamaño absoluto de la población de clase media, tasa de urbanización y proporción de mujeres en la fuerza laboral que muchos países de la segunda ola, en donde los supermercados despegaron cinco o siete años antes; la principal razón para este retraso

fueron las políticas que imponían restricciones a la inversión extranjera directa (5, la traducción me pertenece).

Capítulo dos

Cambio del patrón alimentario e historia reciente en el contexto ecuatoriano

Este capítulo estudia los cambios en el patrón alimentario ocurridos en el Ecuador desde la década de los ochenta a la actualidad. Si bien el país sigue las tendencias del contexto internacional, se presentan datos que evidencian la disminución de la superficie destinada al autoconsumo, el aumento de las importaciones de alimentos y la promoción de productos de exportación. Esto ha conducido a un cambio de patrón alimentario, que pasó de una dieta con un alto contenido de carbohidratos complejos y fibras, a una rica en grasa y azúcares simples, lo que se traduce en la alta incidencia de ENT

1. Políticas públicas 1970-2006

Antes del descubrimiento del petróleo, la economía de Ecuador dependía de las exportaciones agrícolas tradicionales, tenía un crecimiento lento, un débil proceso de industrialización. Súbitamente, esta estructura cambia conduciendo al país a un proceso de modernización (Chiriboga 1985, 35), caracterizada por: *i)* el desarrollo de las ciudades, y el consiguiente aumento de la población urbana³ y *ii)* la disminución del peso del sector de la agricultura tradicional en la economía, que pasó del 25% en 1970 a 14,8%” (36). Lo anterior, ocasionó, a su vez, una importante migración rural hacia los centros urbanos; disminución de la PEA agrícola, 13,7% en la PEA total entre 1950 y 1980, debido a las características del proceso de modernización agraria (incentivos a la mecanización, ganaderización, cambio a cultivos menos intensivos en manos de obra, etc.) y cambios en los patrones alimentarios de la población (37).

El proceso de modernización agrícola implantó el modelo de la *revolución verde* en el agro ecuatoriano, su difusión se realizó a través de *i)* la creación y el fortalecimiento del Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo Agropecuario (INIAP), *ii)* la creación de facultades de agronomía, para formar técnicos que difundieran el modelo, *iii)* la apertura de líneas de crédito, a través del Banco Nacional de Fomento y la Corporación Financiera Nacional, para la promoción de ciertos

³ “La dinámica económica trajo aparejada un rápido proceso de urbanización del país. Si en 1950 el 28% de la población habitaba las ciudades en 1982, residen en éstas el 48%. De estas el 54% habita en tres ciudades: Quito, Guayaquil y Cuenca”.

cultivos, en el caso de la Costa: maíz y soya y *iv*) el establecimiento de aranceles para proteger la producción nacional de granos, especialmente maíz, arroz y soya (Coffey, Bravo, y Chérrez 2007, 62).

Estas políticas, junto a la creciente necesidad de la agroindustria promovieron la especialización de la producción. Por un lado, los pequeños y medianos productores se centraron en la producción de alimentos de consumo masivo como el arroz, el maíz duro, el tomate, la cebolla y el fréjol. Por otro, se incrementaron los monocultivos (Chiriboga 1985,43).

Consecuentemente, la superficie de cultivos destinada a la producción de la alimentación básica disminuyó entre 1972 y 1982, presentando una tendencia decreciente particularmente de productos de la canasta familiar como: el maíz suave, el trigo, la cebada, la yuca y la col (43), tal como se puede apreciar en la tabla 3.

Tabla 3
Superficie cosechada y producción de bienes alimenticios seleccionados, 1972-1982

	1972		1982		diferencia %	
Producto	Superficie (miles de hectáreas)	Producción (toneladas métricas)	Superficie (miles de hectáreas)	Producción (toneladas métricas)	Superficie (miles de hectáreas)	Producción (toneladas métricas)
Alimentos de consumo masivo						
Arroz	79,782	28,363	131,720	384,356	+65,1	+54,7
Maíz duro	101,840	100,745	155,418	269,287	+52,6	+167,3
Tomate	1,730	26,556	2,314	36,783	+33,7	+38,5
Cebolla	5,687	35,658	4,731	41,669	-16,8	+18,8
Fréjol	62,139	26,038	50,976	28,539	-17,9	+9,6
Alimentos de la canasta básica con tendencia decreciente						
Maíz suave	249,990	170,642	61,087	54,691	-75,6	-67,9
Trigo	76,054	50,640	33,058	38,538	-56,5	-23,9
Cebada	118,957	73,387	33,921	35,435	-71,5	-51,7
Yuca	32,413	270,334	19,926	183,926	-38,5	-31,9
Col	2,119	61583	1,457	22,8839	-31,2	-62,9

Fuente: (Ministerio de Agricultura y Ganadería, citado en Chiriboga 1985, 40)

Elaboración propia

En cambio, el sector agroindustrial en el mismo periodo registró tasas de crecimiento anuales de 7,4%, frente a un 2,7% anual de la agricultura tradicional (41). A la agroindustria se destina una parte importante de la producción agrícola: en 1970, representaba el 34,3% de las ventas totales de la agricultura; en 1975 ese porcentaje se incrementó al 40,21% y en 1980 alcanzó el 45,88% (42).

El dinamismo de este sector, sustentado en los incentivos Estatales, dio paso a nuevas agroindustrias cuya producción de destinaba al consumo interno y la exportación: oleaginosas, envasado de frutas y hortalizas, alimentos balanceados,

elaborados de cacao y café (43). La tabla 4 ilustra el crecimiento de este sector entre 1970 y 1980.

Tabla 4
Superficie cosechada de los principales productos agroindustriales y de exportación, en hectáreas

Producto	1970	1974	1980	% de déficit o superávit 1970-80
Productos agroindustriales	139.716	280.169	391.586	+108.7
Productos para exportación	635.118	582.711	642.179	+1.1

Fuente: (Estrella 1988, 6)

Elaboración propia

Una de las consecuencias de estos cambios fue la vulnerabilidad del país en la producción de cereales, lácteos y en menor medida en grasas y aceites (69). Entre los diversos productos que se importaron, vale la pena llamar la atención sobre el trigo, las importaciones de este cereal crecieron a una tasa de 9,6%, pasando de 116,105TM en 1972 a 291,830TM, en 1982. En este mismo periodo, en términos de valor, las importaciones de trigo tuvieron una tasa de crecimiento del orden de 8,8% y Estados Unidos era el único proveedor de trigo (Tipo Hard Red Winter No 2), a través de empresas como Cook, Cary II, Dreyfus, Bunge, Garmac, Grain Co., etc. En 1982, el 95% del trigo consumido por la industria molinera nacional era importado (70).

Las importaciones de trigo provenientes de Estados Unidos y la pérdida de producción nacional, se pueden explicar a través de los programas de ayuda alimentaria que se desarrollaron bajo el programa PL 480, que permitía vender el excedente de la producción de granos de este país a gobiernos extranjeros, a crédito, en condiciones favorables y hacer donaciones en casos de desastres o para apoyar programas de desarrollo que distribuyeran alimentos entre sus beneficiarios (Coffey, Bravo, y Chérrez 2007, 21).

Ecuador experimenta una de las grandes contradicciones de la modernización agrícola, “la canalización de capitales subsidiados a la agricultura empresarial no ha significado un decisivo impulso hacia la seguridad alimentaria” (Chiriboga 1985, 70), benefició principalmente a la industria, en desmedro de la producción para el consumo interno.

En la década de los noventa en el Ecuador, así como en buena parte de América Latina se aplican políticas neoliberales⁴, en el ámbito agrícola se cristalizaron en: i) la

⁴ “una concepción radial del capitalismo que tiende a absolutizar el mercado hasta convertirlo en el medio, el método de todo comportamiento humano inteligente y racional. Según esta concepción están

privatización o supresión de empresas estatales que brindaban insumos y servicios a los productores agrícolas, *ii*) la exclusión en 1995 de programas nacionales por producto (arroz, algodón, café), *iii*) la eliminación de control de precios en el país, donde si bien en un inicio la Empresa Nacional de Productos Vitales (EMPROVIT) fue la encargada de garantizar los precios máximos al consumidor, a través de una red de 275 establecimientos minoristas, esta ley permitió que la formulación de precios se diera por medio del mercado, *iv*) la supresión de todos los impuestos a las exportaciones, *v*) el desmantelamiento del sistema arancelario de protección nacional y *vi*) la promoción de los cultivos de exportación (41).

El Programa Sectorial Agropecuario (PSA), fue la estructura bajo la cual se delinearon y realizaron todos los cambios en el agro ecuatoriano, buena parte de los cuales se consolidaron en la *Ley de Desarrollo Agrario (1994)* y otros cambios en la estructura legal (51).

Las políticas neoliberales en el Ecuador concentraron el apoyo estatal a la promoción y crecimiento de los sectores de exportación tradicional (banano, café y cacao) y no tradicionales (flores, camarón), como se puede apreciar en la tabla 5, tasas de crecimiento en su contribución al PIB, y en la tabla 6, tasas de crecimiento de los productos de exportación tradicional.

Tabla 5
**Tasas de crecimiento en términos del PIB
(1993-2005)**

Rubro	PIB	Comparación con PIB	Comentarios
PIB	2.56		
Exportación tradicional	4.42%	Casi el doble del PIB	Son grupos de poder económico, que se han visto beneficiados de este crecimiento, viéndose favorecidos de las políticas antes expuestas
Exportación no tradicional (representada principalmente en flores)	19,91%	Casi 7 veces superior al PIB	Grupo de exportadores modernos con capital, tecnología y recursos indispensables para la producción, viéndose favorecidos de las políticas antes expuestas.

Fuente: Bravo 2009

Elaboración propia

Tabla 6
Tasas de crecimiento de productos de exportación tradicional

Producto	1992-2000 (%)	2001-2006 (%)	Comentario
----------	---------------	---------------	------------

subordinados al mercado la vida de las personas, el comportamiento de las sociedades y la política de los gobiernos” (Padres Provinciales de la Compañía de Jesús de América Latina, en Bravo 2009, 41).

<i>Exportaciones tradicionales</i>			<i>Es importante mencionar que las tendencias de producción de estos cultivos están muy relacionadas con las variaciones de los precios internacionales, así como plagas y fenómenos naturales</i>
Café	-0,74	-13,79	
Banano	8,81	-1,87	
Cacao	0,01	1,43	

Fuente: Bravo 2009

Elaboración propia

Lógicamente, la producción para el consumo interno, basada en los pequeños y medianos productores disminuye, los productos de la canasta básica muestran tendencias decrecientes de producción (Ver tabla 7), poniendo en riesgo la seguridad alimentaria del país.

Tabla 7

Tasas de crecimiento por productos de canasta básica

Producto	1992-2000 (%)	2001-2006 (%)	Comentario
<i>Cereales</i>			<i>Representa una parte importante en la dieta del país</i>
Trigo*	-5,25	-9,87	La influencia del P480 mino poco a poco la producción Nacional
Cebada	-7,44	-3,47	Este cultivo tuvo un crecimiento en el periodo de la crisis económica, probablemente por la falta de divisas para importación, sin embargo para el periodo de aplicación del neoliberalismo su producción decae drásticamente a una tasa de -7,44%
Quinua	-5,61	-0,63	Evidencia una reducción significativa, de 5,61%, luego del altísimo crecimiento que tuvo en el periodo anterior 38,42% posiblemente gracias al Programa Nacional de Cultivos y Granos Andinos del INIAP iniciado en 1982, cuyo objetivo era la recuperación y consumo de quinua, el choco y el amaranto
<i>Granos</i>			
Fréjol	2,58	-4,66	Para el periodo de 1983-1991 tuvo una tasa de crecimiento de 3,46, sin embargo para el periodo comprendido entre 1992 y 2006 se evidencia una disminución en su producción. Se ha logrado establecer que los periodos donde ha tenido un crecimiento positivo ha sido en los de apertura a las importaciones
Arveja	-5,75	1,84	
Lenteja	-4,04	15,71	
<i>Tubérculos</i>			
Papa	1,09	-3,35	El crecimiento de producción disminuye en periodos de apertura y aumenta cuando hay restricciones a las importaciones
Yuca	-0,16	3,88	
Camote	-6,28	14,62	

Fuente: Bravo 2009

Elaboración propia

Las políticas neoliberales imperantes en el país, llevaron al crecimiento y la concentración de la riqueza y el poder a pocas manos privadas (empresas), que se concentraron simultáneamente en varias actividades económicas, cuyo resultado es un conglomerado de, relativamente, pocas agro empresas que dominan sectores relevantes de, y para la producción de alimentos, que son apoyados por el Estado, las instituciones financieras internacionales, la cooperación internacional y las propias empresas (Brassel, Breilh, y Zapatta 2011, 29).

Bajo el empleo de diversas estrategias de integración vertical y horizontal controlan los procesos de producción agroalimentaria, generan oligopolios por sector (ejemplo, semillas), o canales de comercialización (ejemplo, cadena avícola) (119).

Para el año 2006, de acuerdo con Yumbla (2011, 117), “ya existían veintitrés cadenas agroindustriales; cuatro tradicionales de exportación, siete no tradicionales de exportación y trece cuyos mercados son principalmente nacionales”.

La conformación de la cadena del maíz-balanceado-aves, hace parte de las cadenas agroindustriales que venden a nivel nacional, y su análisis va a permitir entender el dominio de los sectores relevantes de, y para la producción de alimentos, y como estos actores comienzan a monopolizar el sistema alimentario nacional, en sus seis eslabones.

El primer eslabón de la cadena, *el doble negocio de proveer insumos y semillas*, refiere a la estrategia de *doble mercado*, en donde una misma empresa fuerza al comprador (campesino) la adquisición del paquete de insumos de agroquímicos y semillas. Para el territorio nacional se destaca Agripac⁵, Ecuaquimica y Pronaca⁶ (Yumbla 2011, 120).

El segundo y tercer eslabón, *la transformación productiva, ¿quién decide qué y cómo sembrar?* La agroindustria es la encargada de determinar qué es lo que se debe de cultivar. Básicamente la decisión queda supeditada a la demanda mundial, un ejemplo de esto es el aumento de la demanda de granos vs el aumento de producción mundial de carne.

Ecuador, entre el periodo de 2002 y 2009, tuvo un incremento de 34% en la producción de maíz, pasando de 255.045 toneladas a 834.635 toneladas respectivamente. De esta producción, el 77,2% fue comprada por Pronaca y AFABA para la elaboración de balanceados destinados a la industria avícola, lo que determina una fuerte correlación

⁵ “Agripac SA. Es la mayor comercializadora de agroquímicos a nivel nacional. Según Dinero (2008), el crecimiento de ventas del año 2007, con relación al año 2006, fue de 18%” (Yumbla 2011, 118).

⁶ “La empresa Pronaca, es una de las más grandes industrias procesadoras de alimentos” (118).

entre esta industria y la producción de maíz, provocando un acaparamiento indirecto de tierras (latifundismo agroindustrial), controladas por pocas empresas agroindustriales (120).

El cuarto eslabón, *centros de acopio y elaboración de balanceados*. El costo de materia prima para la agroindustria cárnica y/o de balanceados representa el 66%, razón por la cual las empresas deben de trabajar bajo centros de acopio, que les permita comprar grandes volúmenes a bajos fijos pactados, sin depender de las variaciones internacionales de los precios. Pronaca, por ejemplo, tiene sus centros de acopio en la Provincia de Los Ríos y de Guayas (122).

El quinto eslabón, *incremento ¿infinito? de la producción agrícola*, enfatiza en el crecimiento de la producción avícola. De acuerdo con CONAVE en Ecuador desde el año 2000 a 2006 ha existido un incremento de 63,3% de la población avícola, existiendo para 2006, 6.721 galpones en la producción de pollos o gallinas, que representaron para el año 2007, 336.000 toneladas de carne de pollo y 108.000 toneladas de huevos.

La producción de pollos broiler, a nivel nacional se concentra en las provincias de Pichincha (246 planteles), El Oro (206 planteles) y Manabí (127). Además se ha logrado determinar que existen 188 granjas integradas a Pronaca, 144 en la región de la Sierra, 32 en la región de la Costa y 12 en la región Amazónica. Esto le permitió para el año 2000, tener el 60% del mercado avícola nacional, dejando el 40% restante al Grupo Oro, Grupo Anhalzer, POFASA, Avícola Pradera, Agoyán Ambato, entre otras (123).

El sexto eslabón, *la agroindustria de la carne*, implica la sustitución de productos agrarios por productos industriales, donde la empresa que contrata al productor agrícola le provee todos los insumos (pollos, alimento, servicios veterinarios, vacunas) y al final compra para su procesamiento. En Ecuador, una de las empresas que controla la industria transformadora de alimentos es Pronaca, concentrando 45% del mercado de pollos, además de comercializar carne de cerdo, pescado, pavo. Caso similar con Agropesa, bajo la marca Supermaxi, como se evidencia en la siguiente tabla (125).

Tabla 8
Procesamiento de carne PRONACA

Empresa	Características	Marcas	% en el mercado ecuatoriano
Porcesadora Nacional de Alimentos PRONACA	Procesadora de pollos, pollo entero y despresado	Mr. Pollo	45% mercado de pollos
	Carne de cerdo	Mr. Chanco	
	Camarón, pescado	Mr. Fish	
	Pavo	Mr. Pavo	
	Productora y comercializadora de huevos	INDAVES	80% mercado de huevos
PRONACA-ECUADASA	Jamones, mortadelas, salchichas, chorizos, carnes horneadas y ahumadas	Mr. Fritz	30% del mercado de embutidos

Fuente y elaboración: Yumbra 2011

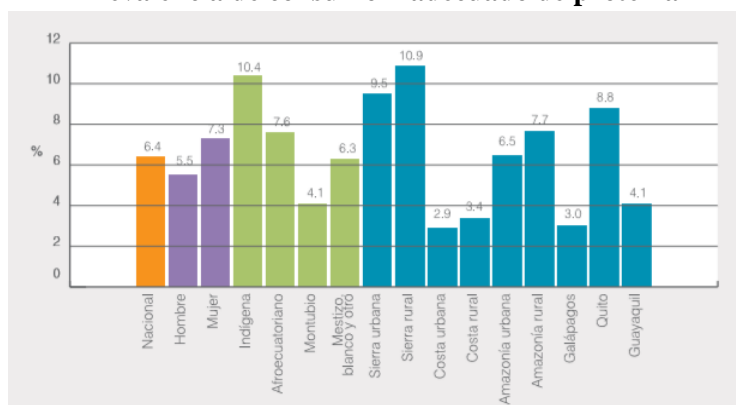
De acuerdo con el MAGAP, para el 2006 existían 43 empresas privadas procesadoras de carne, que desplazan 200 mataderos públicos y que están destinados a desaparecer, por no cumplir con las normas formalizadas de faenamiento y procesamiento impuestas por la agroindustria (125).

2. Cambios en el consumo alimentario

Uno de los impactos de las transiciones agrarias en el Ecuador, es el cambio en el patrón de consumo, se pasa de una dieta con alto contenido de carbohidratos complejos y fibras, a una dieta rica en grasa y azúcares simples, que se traducen en una mala alimentación, que es el origen de problemas en la salud. Para evidenciar estos patrones, a continuación se presentan datos de la ENSANUT-ECU 2011-2013 sobre el consumo de alimentos de la población ecuatoriana cuya caracterización es:

A. *Prevalencia de consumo inadecuado de proteína*: el 6.4% de la población nacional no tiene un consumo adecuado de proteína. Si bien, su deficiencia no es un problema de salud pública, es preocupante que existan grupos con prevalencia de consumo inadecuado, pues nutrimentalmente no están supliendo con el requerimiento calórico mínimo para las funciones intrínsecas del cuerpo. Este es el caso de la población indígena (10.4%) de 51 a 60 años de edad (19.9%) que habita en la sierra rural del país (10.9%). Además, se reporta que la deficiencia en el consumo de proteína es mayor en las mujeres (7.3%) respecto a los hombres (5.5%).

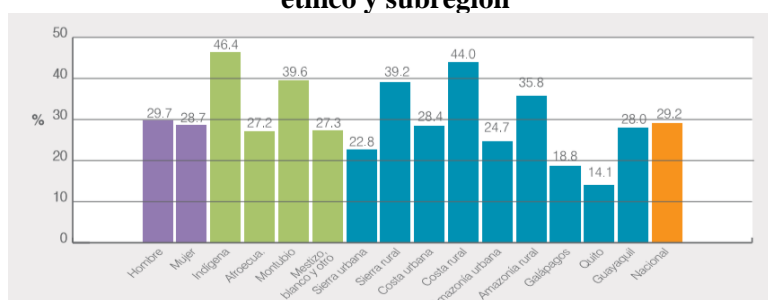
Figura 3
Prevalencia de consumo inadecuado de proteína



Fuente y elaboración: Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2011-2013

B. *Prevalencia de consumo excesivo de carbohidratos y grasas*: el 29.2% de la población presenta un consumo excesivo de carbohidratos, que supera la recomendación máxima establecida para la prevención de la obesidad y las enfermedades cardiovasculares, no existe una diferencia considerable entre ambos sexos. Llama la atención que la prevalencia de mayor consumo de carbohidratos esté reportado en las zonas de menores ingresos económicos, el porcentaje casi triplica el consumo de las zonas con altos ingresos económicos (44,9% vs 15.1%). Así mismo se reporta que conforme se incrementa la edad, el consumo de carbohidratos aumenta, esta caracterización ocurre a partir de los 51 años de edad. Para las subregiones la prevalencia de consumo está en la Costa rural (44%) respecto de las demás subregiones.

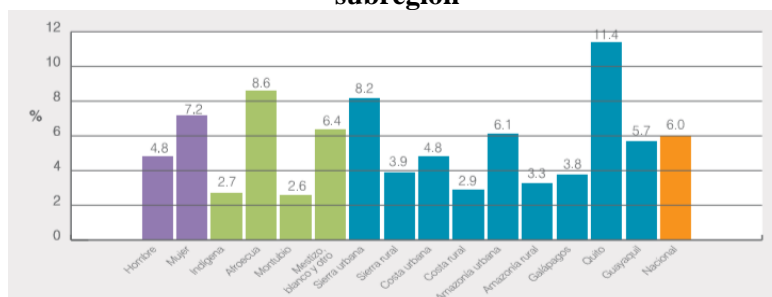
Figura 4
Prevalencia de consumo excesivo de carbohidratos a escala nacional, por sexo, grupo étnico y subregión



Fuente y elaboración: Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2011-2013

Respecto al consumo de grasas, se evidenció que está directamente asociado a la urbanización, encontrándose que su mayor consumo está en las áreas más desarrolladas del país y en la de mayores ingresos económicos.

Figura 5
Prevalencia de consumo excesivo de grasas a escala nacional, por sexo, grupo étnico y subregión

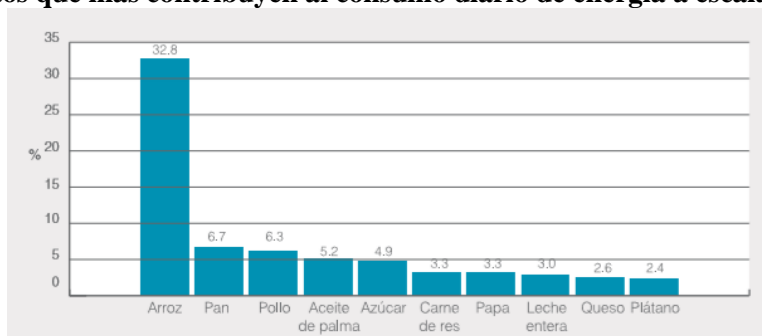


Fuente y elaboración: Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2011-2013

C. Prevalencia de consumo adecuado de fibra: de acuerdo con la encuesta solo el 0,1% de la población presenta un consumo adecuado de fibra, su bajo consumo se asocia con el alto consumo de carbohidratos refinados y azúcares y con un bajo consumo de frutas y verduras.

D. Alimentos que más contribuyen al consumo diario de energía, proteínas, carbohidratos, grasas totales y fibra: el arroz es el alimento que contribuye en mayor proporción al consumo diario de energía, a nivel nacional, subregional, con particular énfasis en la Costa rural. Se ha encontrado que otros alimentos como el pan, el pollo, el aceite de palma y el azúcar, contribuyen, luego del arroz, con el consumo diario de energía, tanto a nivel nacional como por subregión.

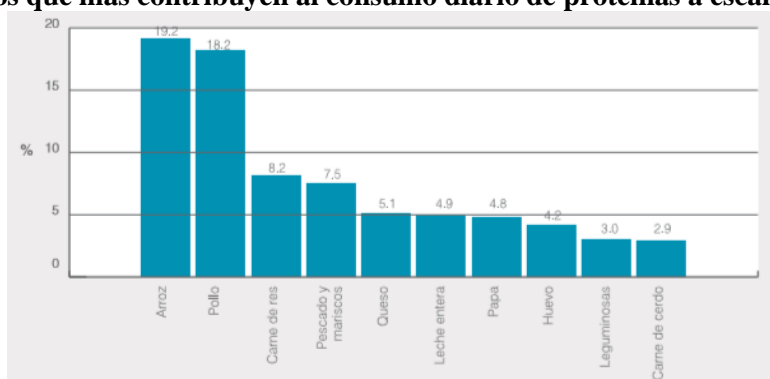
Figura 6
Alimentos que más contribuyen al consumo diario de energía a escala nacional



Fuente y elaboración: Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2011-2013

Por otro lado, el consumo de proteínas a escala nacional proviene principalmente del consumo de arroz (19,2%), seguido del pollo (18,2). Este hecho llama la atención pues la calidad biológica del arroz (6,6g de proteína) es menor que la del pollo (18,6 g de proteína). Cuando la principal fuente de proteína es de origen vegetal, de acuerdo con la ENSANUT-ECU, se traduce en una menor biodisponibilidad de micronutrientes esenciales como el hierro y el zinc en la dieta.

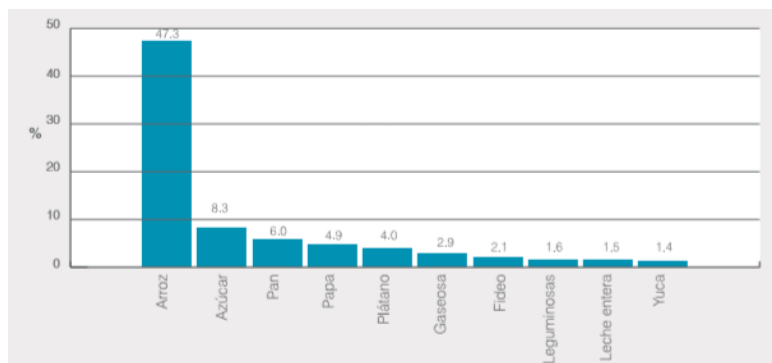
Figura 7

Alimentos que más contribuyen al consumo diario de proteínas a escala nacional

Fuente y elaboración: Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2011-2013

En lo referente a los carbohidratos, el arroz (47,3%), el azúcar (8,3%) y el pan (6%) son los que tienen mayor proporción en el consumo diario. Sin embargo, el consumo diario de carbohidratos varía dependiendo de la subregión: en la Costa rural el arroz es lo que más se consume; en la Sierra urbana, la papa; en la Costa y Amazonía, urbana y rural, el plátano.

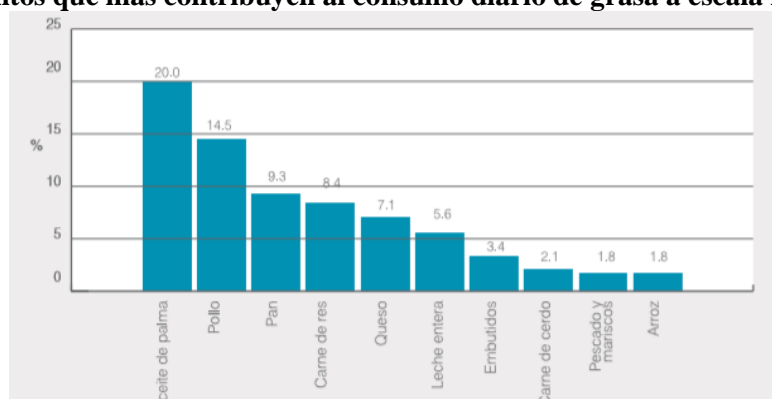
Figura 8

Alimentos que más contribuyen al consumo diario de carbohidratos a escala nacional

Fuente y elaboración: Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2011-2013

En lo referente al consumo de grasa total y grasa saturada, se encontró que el mayor aporte diario a nivel nacional, 20%, lo realiza el aceite de palma.

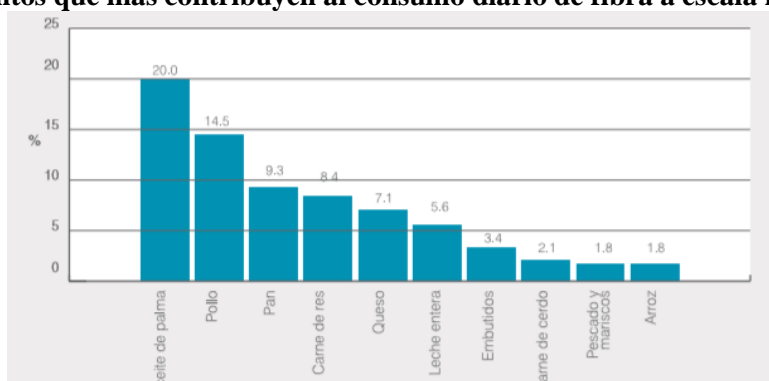
Figura 9

Alimentos que más contribuyen al consumo diario de grasa a escala nacional

Fuente y elaboración: Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2011-2013

La fibra, que debe ser un componente principal en la dieta, se aporta principalmente a través de la papa, seguida de las leguminosas y el plátano. De acuerdo con los datos, el consumo varía dependiendo de la subregión; así: en la Sierra urbana y rural, la papa es la de mayor consumo con un 17,7% y un 12,1% respectivamente; en la Costa urbana y rural el consumo más representativo es el del plátano con un 11,1% y 14,2% respectivamente. En Galápagos y la Amazonía urbana y rural las leguminosas son las que contribuyen en mayor medida al aporte de fibra con un 10,8%, 17,1% y 13,4% respectivamente.

Figura 10

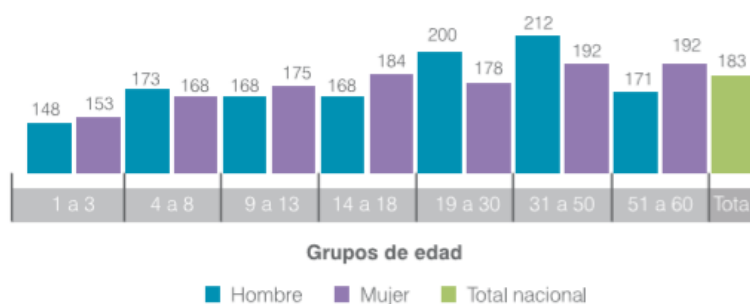
Alimentos que más contribuyen al consumo diario de fibra a escala nacional

Fuente y elaboración: Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2011-2013

Por otra parte, la encuesta llama la atención sobre las frutas y los vegetales pues su consumo ocupa los últimos puestos. Alimentos como la naranja, el banano, la cebolla y el tomate que contribuyen con el consumo diario de fibra, en conjunto apenas llegan al 15, 9% a nivel nacional. Concluyendo además que las frutas y las verduras deberían ser los principales contribuyentes de fibra en la dieta.

E. Consumo promedio de frutas y verduras, por sexo y edad: la OMS recomienda para los países del sur un consumo mínimo de 400g (aproximadamente 5 porciones) de fruta y verdura al día para prevenir las ENT y contrarrestar las deficiencias de micronutrientes. Sin embargo, la ENSANUT-ECU muestra que el consumo promedio de este grupo de alimentos, tanto en hombres como en mujeres de los distintos grupos etarios no cumple con las recomendaciones internacionales. De acuerdo con la encuesta los niños(as) entre 1 a 3 años de edad, ingieren entre 148 y 153 gr/día de fruta, mientras que hombres y mujeres entre los 51 y 60 alcanzan porciones de 171 a 192 gr/día. Sin embargo la encuesta concluye que el consumo promedio nacional de frutas y verduras es de aproximadamente 183 gr/día, evidenciando que la población está dejando de consumir aproximadamente la mitad (45.75%) de la porción recomendada.

Figura 11

Consumo promedio de frutas y verduras, por sexo y edad a escala mundial

Fuente y elaboración: Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2011-2013

F. Hábitos de consumo de alimentos procesados (gaseosas y otras bebidas, comida rápida, y snacks de sal y dulce): la información corresponde a la población adolescente el Ecuador desde los 10 a los 19 años, a pesar de no contar con datos para el resto de la población, muestra el aumento de consumo.

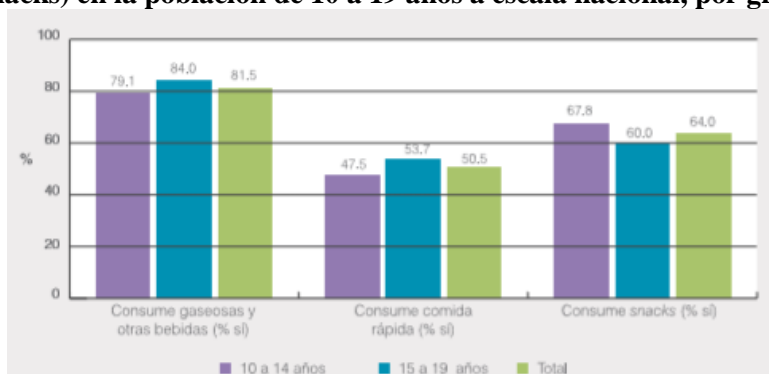
Del grupo de los encuestados todos refieren haber consumido bebidas azucaradas (gaseosas o bebidas energizantes o jugos procesados); los resultados de la encuesta muestran que el consumo es mayor en la población de los 15 a los 19 años (84%).

Así mismo, la encuesta revela que la mitad de los adolescentes encuestados (50,5%) consume comida rápida como *papas fritas, hamburguesas, salchi-papas, hot dogs, pizza, etc.*; sin embargo, el consumo de *snacks salados y dulces* es mucho más alarmante pues representa el 64% de consumo dentro de la población encuestada.

De acuerdo con los resultados revelados por ENSANUT-ECU en el quintil 5 (mayores ingresos) se observan prevalencias más altas de consumo de gaseosas y otras bebidas (88.8%), comida rápida (62.7%) y *snacks* (71,2%). Mientras que el quintil económico 1 (menores ingresos) presenta prevalencia más baja de consumo de gaseosas y otras bebidas (71,9%,) comida rápida (40.2%) y *snacks* (58,4%).

Figura 12

Prevalencia de consumo de alimentos procesados (gaseosas y otras bebidas, comida rápida y snacks) en la población de 10 a 19 años a escala nacional, por grupo de edad



Fuente y elaboración: Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2011-2013

3. Consecuencias del consumo de alimentos ultra-procesados en el Ecuador

La situación actual del Ecuador no es muy diferente de las tendencias y las transiciones que actualmente se están desarrollando. La población del Ecuador es de 17.096.789 (El Comercio 2018, párr. 1) donde el 68,2% de su población vive en zonas urbanas, y a pesar de que los sectores rurales y agrícolas siguen siendo importantes para su economía, solo el 31,8% de su población lo habita (ENEMDU, SPT 2018).

De acuerdo con la Encuesta Nacional de Empleo, Desempleo y Subempleo (EMENDU), se encuentra que la tasa de empleo adecuado/pleno es bastante significativo respecto a hombres (46,5%) y mujeres (32,5%), mostrando una diferencia estadística de 14 puntos porcentuales; lo que salarialmente, a cierre de 2018, se tradujo en un ingreso promedio de \$333.5; hecho que evidencia que en un poco más de una década, las condiciones laborales de los ecuatorianos no han reportado mayores crecimientos. Además la EMENDU evidencia que la desigualdad⁷ en el país, medida a través del Coeficiente de Gini⁸, para cierre de 2018, fue de 0,469. (Instituto Nacional de Estadística y Censos 2018). El rápido crecimiento social y económico de determinados sectores, frente a la persistencia de la pobreza y la desigualdad, son factores que proporcionan el contexto para la doble carga de la malnutrición en el país (Freire et al. 2014, 1636S-1637S).

De acuerdo con la ENSANUT-ECU 2012-2013, el sobrepeso y la obesidad afectan a todos los grupos de edad, y han alcanzado niveles de una verdadera epidemia que tiene consecuencias alarmantes en el incremento de las ENT.

Estos problemas ligados a la mala nutrición en el Ecuador se evidencian desde la concepción, dado que la madre inicia la gestación habiendo sufrido desnutrición crónica, anemia por falta de hierro, deficiencia de zinc y/o tiene sobrepeso o es obesa (Organización Panamericana de la Salud y Organización Mundial de la Salud 2014, 7).

Cuando un bebé es gestado bajo condiciones de malnutrición por parte de la madre, la nutrición del feto se ve comprometida y con esto, la maduración y el crecimiento de los órganos en formación. Situación que se prolonga con el tiempo; luego del nacimiento, dado que las malas prácticas de lactancia materna, junto con la alimentación complementaria, causan un retardo en talla y, en ocasiones, el surgimiento del sobrepeso; aumentando las probabilidades de sufrir ENT en la etapa adulta (7).

De esta forma, se comienza a configurar un escenario epidemiológico en el Ecuador, marcado por el sobrepeso y la obesidad, el 8% de la población menor de 5 años ya tiene sobrepeso o son obesos y el 21,6% están en riesgo de serlo.

Posteriormente, cuando los niños entran en etapa escolar el sobrepeso y la obesidad presentan un incremento del 30%. Durante la adolescencia el 26 % ya es obeso o tiene sobrepeso; en la adultez, sobre un rango de edad de 20 a 60 años, la tasa de

⁷ Hace referencia la forma en que se distribuye el ingreso per cápita del hogar dentro de la sociedad (EMENDU 2018).

⁸ Mide el grado de desigualdad de una variable en una distribución. El índice comprende valores desde cero (perfecta desigualdad) hasta uno (perfecta igualdad) (EMENDU 2018).

sobrepeso y obesidad está en el 62,8%. El cuadro se completa con los adultos mayores, con un 59% de sobrepeso y obesidad (7-8).

Tabla 9
Valores absolutos de sobrepeso y obesidad en el ecuador para el año de 2012

Menores de 5 años	Niños en etapa escolar	Adolescentes	Adultos mayores a 20 años
148.779	678.000	413.064	5'558.185

Fuente: (Organización Panamericana de la Salud y Organización Mundial de la Salud 2014)
Elaboración propia

Esta situación debe llamar la atención de las autoridades del país, puesto que la configuración de un patrón de sobrepeso y obesidad desde temprana edad, establece un escenario de riesgos para la salud a través de las siguientes afecciones: *i)* enfermedad coronaria, *ii)* diabetes tipo II, *iii)* cáncer (de endometrio, de mama y de colon), *iv)* hipertensión (presión arterial alta), *v)* dislipidemia, *vi)* accidente cerebrovascular, *vii)* enfermedad del hígado y de la vesícula, *viii)* apnea del sueño, *ix)* problemas respiratorios, *x)* artrosis.

Este cuadro se puede catalogar como un problema de salud pública, en el año de 2017, las ENT le costaron al país 1,7 mil millones de dólares por año, MIES Y CEPAL, y, se configura un patrón poblacional con tendencia a sufrir ENT en edades más temprana, muertes prematuras y con pocos años productivos (12). En el país 6 de las 10 primeras causas de muerte y el 24% del total de estas, están representadas por las ENT (Sherwood 2018, 2). Para el 2009 se logró establecer que la primera causa de muerte era la diabetes (con un crecimiento sostenido y acelerado), le siguen las enfermedades cerebro-vasculares, otras enfermedades del corazón, enfermedades hipertensivas y enfermedades isquémicas del corazón. Así mismo, se estableció que las mujeres son más propensas a padecer ENT (Ministerio de Salud Pública 2011, 32).

Este cuadro epidemiológico debe analizarse en el contexto social ecuatoriano, marcado por una alta urbanización, actividad física reducida, cambios en el patrón de la alimentación e incremento del *consumo de alimentos procesados y ultra-procesados*.

El 21 % de los niños menores de cinco años, dedica diariamente, más de dos horas a ver televisión o videojuegos y en el caso de los adolescentes esta cifra asciende al 26%. Por otro lado, un 35 % de los hombres adultos son inactivos o tienen baja actividad, la incidencia en las mujeres es aún mayor, 54% (ENSANUT-ECU 2012, 2013).

El cambio en las prácticas alimenticias, se debe a la configuración que tuvo y tiene la sociedad y el entorno laboral que genera que por lo menos una comida diaria se realice fuera del hogar, sin tener control alguno de los ingredientes empleados, de la cantidad y calidad de los hidratos de carbono que se sirven, la cantidad de sal agregada y la cantidad y calidad de la grasa que se utiliza en la preparación. A esto hay que agregarle el incremento en el consumo de alimentos procesados y ultra-procesados que son de fácil acceso y tienen un costo más bajo, versus el decreciente consumo de frutas, verduras y cereales complejos (12).

4. Supermercados, Ecuador y Quito, su papel para la promoción de productos procesados y ultra-procesados de la industria alimentaria y la tendencia a reemplazar y concentrar en ellos los lugares de expendio de alimentos para los consumidores

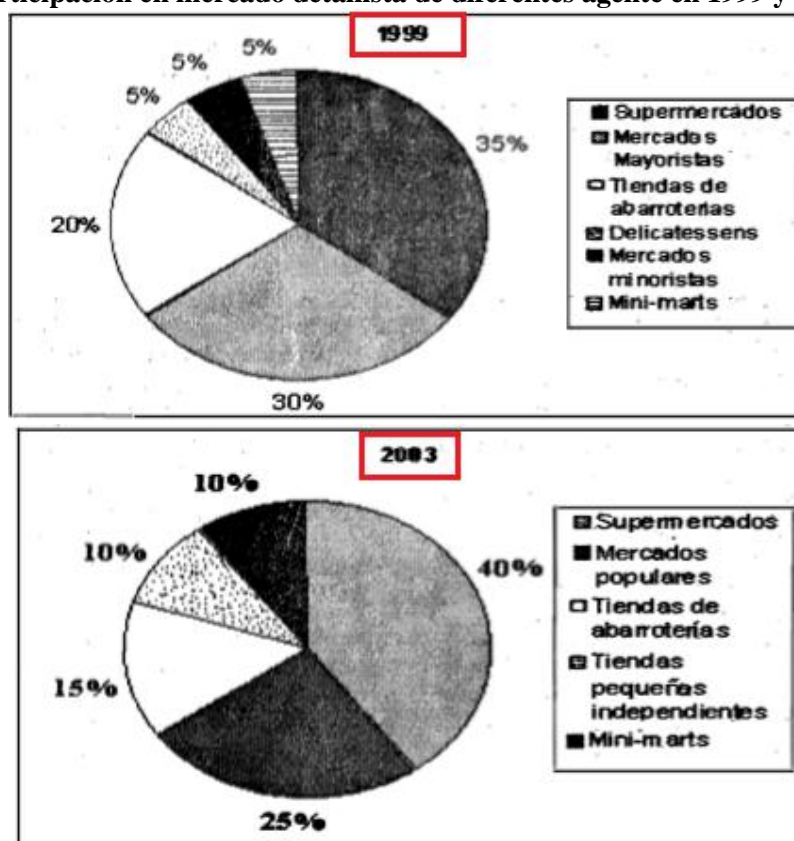
Tal como se mostró en el capítulo anterior, los supermercados tienen un rol preponderante en el modelo agroalimentario actual y, en consecuencia, en el expendio de productos ultra-procesados. Incluso, Miguel Zamora (2005, 135) los sitúa como el origen de los principales cambios de la economía agroalimentaria y de la transculturación dietaria ocurrida en Latinoamérica.

Para el caso particular de Ecuador, Zamora (2005, 135) expone que las cadenas de supermercados casi doblaron su número de tiendas entre 1998 y 2004, de alrededor de 85 a 160 respectivamente. El número de supermercados por millones de personas también aumentó en el país, de alrededor de siete en 1999 a casi doce tiendas por millón de personas en el 2004”.

En el mismo periodo, la mayor presencia de estas superficies, se concentró (70% de las tiendas) en las principales ciudades (Quito y Guayaquil), y su participación en el sector detallista en el país ha aumentado a partir de ahí (135).

De acuerdo con Alarcón y Blanco, (citados por Zamora 2005, 135), “la participación de los supermercados en el mercado minorista aumentó de 35% en 1998 al 40% en el 2002” (ver figura 13); sin embargo M+M Plante Retail, (citada en Zamora 2005, 135,136), sugiere una “participación de solo 25% (\$2,359 millones de un total de 9,380 millones para el 2003)”, porcentaje que de acuerdo con los representantes de los supermercados entrevistados por M+M Plante Retail (TIA y Supermercados La Favorita), son mucho más reales.

Figura 13
Participación en mercado detallista de diferentes agente en 1999 y 2003



Fuente y elaboración: Blanco, Alarcón

El crecimiento que los supermercados tuvieron en las principales ciudades del país les permitió trazar estrategias de posicionamiento hacia los sectores más populares, y lograron establecer políticas de expansión hacia las ciudades intermedias y pequeñas del resto del país. Su crecimiento, posicionamiento progresivo y agresivo ocasionó, como se observa en la figura anterior, la disminución de los pequeños comerciantes (tiendas de abarroterías o tiendas de barrio), estimándose que de los 19.000 establecimientos registrados como tiendas de abarroterías o tiendas de barrio que existían en 1998, 15%, al menos, habría desaparecido para principios de 2003” (Zamora 2005, 137).

A esto se suma el acercamiento que tienen los consumidores a estas superficies, puesto que se convierten en una opción importante al momento de realizar las compras. De acuerdo con la encuesta realizada en 2003 por *MCG Consulting*, en la ciudad de Quito y Guayaquil a 2.000 consumidores de diferentes estratos socioeconómicos, hay una tendencia alta a preferir el supermercado para la compra de víveres y comida, destacándose además las cadenas *La Favorita (SLF)* y *la Importadora El Rosado (IER)*.

Tabla 10
Respuesta acerca de lugar donde encuestados en Quito y Guayaquil realizan las compras de víveres y comida

Tienda detallista	Guayaquil			Quito		
	Bajo (%)	Medio (%)	Alto (%)	Bajo (%)	Medio (%)	Alto (%)
SLF	11	37	41	59	59	55
IER	38	40	39	14	14	2
Santa Isabel/Santa María	2	6	4	15	15	15
Total porcentaje (SLF, IER Y Santa Isabel/Santa María)	51	83	84	88	88	72
Mercados varios (incluye tiendas detallistas y mercados populares)	48	15	14	10	10	38

Fuente y elaboración: OutVox, 2003

Elaboración propia

Estos datos, difieren con los presentados por Diario el Comercio, en referencia a una encuesta realizada por *Pulso*, según la cual en el 2004, el 30% del consumo total de los hogares en el Ecuador se realiza en supermercados, el 40% del consumo se realiza en mercados populares y el 25% del consumo corresponde a compras realizadas en las tiendas de barrio (Diario el Comercio, citado en Zamora 2005, 137). A pesar de los resultados de la encuesta, de acuerdo con el mismo diario, los comerciantes de los mercados populares manifiestan que las ventas han disminuido en los últimos años.

A pesar de las diferencias entre ambas encuestas (la primera realizada en 2003 y la segunda realizada en 2004, por diferentes encuestadoras) es claro que los supermercados están dentro de los establecimientos principales de opción de compra de los ecuatorianos. Zamora (2005, 138) enfatiza que, aproximadamente, el 85% de las ventas de los supermercados corresponden a productos alimenticios, a diferencia del sector detallista general, cuyas ventas de productos alimenticios representa el 61%. Lo que demuestra la importancia del sector alimenticio para los supermercados Zamora (2005, 138).

A fin de maximizar la venta de alimentos, las cadenas de supermercados hábilmente se posicionaron, logrando impactar diferentes estratos socioeconómicos, como se ve en la tabla 11:

Tabla 11

Estimados de ventas totales y ventas en alimentos en millones de dólares, participación y número de las principales cadenas de supermercados en Ecuador 1999 y 2003

Cadena	Ventas totales		Participación total (%)		Ventas alimentos		Tiendas (#)	
	1999	2003	1999	2003	1999	2003	1999	2003
SLF	173	570	12.3	24.2	144	351	28	50
IER	92	293	6.5	12.4	54	179	23	30
TIA	60	93	4.3	3.9	54	78	28	44

FUENTE: M+M Planet Retail, 2002; Blanco, 1999; Brito, 2004; Superintendencia de Compañías, 2004 y comunicaciones personales con representantes de cadenas detallistas
Elaboración propia

Tal como se muestra en la tabla, la cadena de supermercados SLF en tan solo cuatro años (1999-2003) tuvo un crecimiento notorio en la venta de alimentos, lo que se tradujo en el número de tiendas abiertas. La cadena SLF se consolidó en el 2003 como una de las empresas más grandes del país, gracias al fuerte entendimiento que tuvo del mercado, a la penetración en diferentes estratos socioeconómicos y a la comprensión de la dinámica de las ciudades: “SLF es la principal cadena de supermercados en el país con sus tres formatos; los hipermercados Megamaxi, los supermercados Supermaxi y Súper tiendas (AKI), este último destinado al nivel socio-económico bajo y a ciudades más pequeñas” (Zamora 2005, 138). Este comportamiento también lo reproduce IER en sus diferentes formatos: Mi Comisariato (Supermercado), Comisariato Jr. (Hipermercados). Mi canasta y TIA son tiendas para ciudades pequeñas y estratos socioeconómicos bajo.

El auge de los supermercados en el país responde a las tendencias de crecimiento y expansión referidas en el capítulo uno, pero además en el país, de acuerdo con Zamora, para el periodo de 1998 y 2004, se debe específicamente a:

A. *El precio de los productos en los supermercados:* la feria de legumbres, ha sido una estrategia que han empleado los supermercados. Se aplica un descuento de aproximadamente 20% en algunos tipos de frutas y verduras frescas, que permiten reducir el precio por debajo de lo que los mercados populares ofrecen; lo que ha arrebatado clientes y ha generado un cambio en el patrón y costumbres de compra (140).

B. *El costo de oportunidad del tiempo de las mujeres:* “la participación femenina en el mercado laboral en Ecuador aumentó de 37,2% en 1990 al 46.1% en 1998. Existe también un número creciente de mujeres que trabajan fuera de casa: en 1982, solo el 23% de las mujeres en Ecuador trabajó fuera de casa, 31% en 1997 y 33% en el año 2000” (141).

Factor que fue interpretado por los dueños de supermercados como el aumento del costo de oportunidad de tiempo de las mujeres, quienes al ser generalmente las encargadas de realizar las compras para la casa, deben emplear la menor cantidad de tiempo posible. En esta medida los supermercados no solo ofrecen productos a precios competitivos, ubicados estratégicamente en un solo lugar; sino que se vuelven una excelente alternativa al manejar horarios de atención en la noche, característica que carecen los mercados populares del país, estos cierran máximo entre las 16h00 o 17h00 (141).

C. *Urbanización*: las ciudades del Ecuador continúan creciendo y los supermercados se vuelven una excelente alternativa para suplir los víveres (141).

La tendencia de crecimiento y expansión de los supermercados mostrada entre 1999–2003, no ha parado. Al contrario, en el 2015 se muestra una consolidación más alta la cual ha permitido que el mercado de productos alimenticios se concentre cada vez más en tres de las principales empresas: *i*) Corporación La Favorita (SLF)⁹, *ii*) Corporación El Rosado (CER), y *iii*) Tiendas Industriales Asociadas (TIA) lo que se evidencia en: *i*) el número de tiendas, que en sus diferentes formatos se encargan de atender a la población de acuerdo a su estrato socio-económico, *ii*) que su expansión ha pasado de estar concentrada en las principales ciudades (Guayaquil, Quito y Cuenca), a encontrarse en 83 ciudades y 23 provincias (Barajoa y Reyes, citados en Taipe y Valladares 2017, 10). La información de ventas totales y número de tiendas se muestran en la siguiente tabla.

⁹ Es la empresa líder del segmento (...), ubicándose (...) como el cuarto grupo económico más importante del país., demostrándose que para el sector de los alimentos su incremento en ventas totales de 2007 a 2015 fue de carácter exponencial.

Tabla 12

Estimados de ventas totales y ventas en alimentos en millones de dólares, participación y número de las principales cadenas de supermercados en Ecuador

	Ventas totales		Participación Total (%)		Tiendas de acuerdo al estrato socio-económico (#)	
Cadena	2007	2015	2007	2015	2015	
SLF	563.374,96	2.695.673.978	45,30	49,04	Megamaxi (estrato medio-alto)	12
					Supermaxi (estrato medio-alto)	35
					Super Akí (estrato medio-bajo)	6
					Gran Akí (estrato medio-bajo)	19
					Akí (clase popular)	44
					Total tiendas	116
IER	430.250,64	1.497.973.413	34,60	24,24	Hipermarket (estrato medio-alto)	24
					Mi Comisariato (estrato medio-alto)	21
					Mini (estrato medio-bajo)	19
					Total tiendas	64
TIA	143.623,30	623.962.317	11,50	11,35	Tía (estrato medio-bajo)	155
					Súper Tía (estrato medio-bajo)	8
					Tía express (estrato medio-bajo)	19
					Total tiendas	182
					Total de supermercados en el país	362

Fuente: (Taípe Guamanarca y Valladares Loachamín 2017, 10-16)

Elaboración Propia

Las grandes cadenas de distribución, como se evidenció anteriormente, usan su influencia y poder económico para posicionarse en el mercado. En el país, por ejemplo, estas superficies imponen una serie de normas, estándares (N&E) y condiciones en las transacciones con sus proveedores, las cuales consisten en *i) la centralización del sistema de aprovisionamiento, ii) el uso de listas de proveedores preferidos y agentes especializados*. Estas condiciones llevan a que los productores, procesadores e intermediarios realicen toda una serie de cambios organizacionales y tecnológicos con tal de cumplir con los requerimientos exigidos y poder mantenerse en el mercado, un ejemplo de las exigencias en los atributos de un producto en el supermercado puede ser la papa.

La papa es comprada por SLF basándose en estándares específicos de apariencia general, forma, daños mecánicos, características fitosanitarias, textura, variedad, limpieza, tamaño, color y grado de madurez, temperatura, empaque y embalaje. (...). Además, los estándares son mucho más exigentes en los supermercados. Por ejemplo, el INEN habla de un 10% máximo de defectos aceptados para la papa Grado A, mientras que SLF acepta un tope máximo de 3% (145).

La evolución continua de las N&E pone en riesgo a los actuales proveedores, pues exigen que estos se adapten a los requerimientos o queden por fuera de la competencia, situación que es más grave para los pequeños y medianos productores locales.

Así mismo, emplean campañas agresivas de mercadeo personalizado para retener a los clientes ya existentes y, especialmente, atraer a nuevos consumidores. A través de las “necesidades estudiadas”, los supermercados se encargan de ejecutar “promociones”, que satisfacen el requerimiento del cliente, pero dejan fuera de competencia a los pequeños y medianos productores pues, la relación precio-costos no permite que estos sean competitivos.

El 2016 fue un año de grandes retos para la cadena, la cual adoptó exitosamente los planes comerciales a las demandas y comportamientos del consumidor. Los principales objetivos fueron fidelizar a los clientes ya existentes y atraer nuevos, ofreciendo productos y promociones para diferentes perfiles de consumidores. Como parte de la estrategia, se consolidaron los medios digitales como líneas de comunicación directa con clientes. Se realizaron cinco campañas digitales: Súper Ofertas, Asiste de Compras, Nestlé 3x2, Marca Propia y Corporativa la Fabril (...).

Para facilitar el ahorro en las compras, se entregaron 50 mil cuponeras, con 36 talonarios para descuentos y promociones en todos los locales, con la más amplia variedad de productos participantes (Corporación Favorita 2016, 24, 25)

5. Soberanía alimentaria en Ecuador: como una respuesta al modelo corporativo y al consumo de alimentos ultra-procesados

5.1. La soberanía alimentaria concepción y diferencias con la Seguridad Alimentaria

A causa de los impactos de la segunda guerra mundial (1945) en el sistema alimentario global, se intensificó la producción alimentaria interna, con el fin de reforzar el autoabastecimiento. Se implementaron políticas proteccionistas para eliminar o reducir la dependencia del exterior, cuyo fin se cumplió con éxito, a finales de los años setenta existió un excedente de producción, sustentado en las tasas de disponibilidad población/alimentación.

Sin embargo, al inicio de la década de los setenta hubo una crisis en la producción de alimentos, especialmente cereales, debido a condiciones climáticas

desfavorables que afectaron diversas regiones en el mundo. En consecuencia, algunos países se convirtieron en importadores de alimentos y los precios aumentaron significativamente.

Este quiebre dio lugar a la creación de la Conferencia Mundial sobre la Alimentación en 1974, en la que se aprobó un conjunto de recomendaciones relacionadas con lo que se llamó “seguridad alimentaria”, reconociéndola como una “preocupación común” (Bianchi y Szpak 2014, 3)

A lo largo de 1974 hasta 1996 se realizaron varias cumbres que fueron ajustando el término de *seguridad alimentaria*. De acuerdo con Bianchi y Szpak, (2014,3) el termino fue acuñando las preocupaciones en torno a la alimentación de acuerdo al contexto y los problemas; así en la primera reunión existió preocupación por la *oferta adecuada* de los alimentos y la *estabilidad* de dicha oferta, la segunda cumbre habló de la *disponibilidad* en torno a la oferta adecuada de los alimentos y que esta debía garantizarse en todo momento, posteriormente se introduce la dimensión del *acceso*, que garantizaría el acceso físico y económico a los alimentos básicos. Estas formulaciones llevaron a considerar otras preocupaciones y a que se introdujera la noción de “alimentos adecuados”, “seguros” y “preferencias alimentarias”, lo que finalmente llevó a la adopción de la definición a nivel global y que actualmente es aceptada: la *seguridad alimentaria* “a nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana”. (FAO 2019, párr. 1).

Este concepto, sin embargo, ha sido criticado porque intenta garantizar la disponibilidad de alimentos, manteniendo un modelo agrario que tal como se indicó en el capítulo uno, se sustenta en: *i*) un desarrollo económico internacional basado en el libre comercio cuyo eje central son las corporaciones y *ii*) la promoción del uso de nuevas tecnologías agrícolas¹⁰ que aumenten la productividad y el rendimiento, en detrimento de los sistemas alimentarios locales (López-Giraldo et al. 2015, 1359), y *iii*) promocionar y difundir el consumo de productos ultra-procesados sin importar sus efectos en la salud y la nutrición del consumidor.

¹⁰ “Se reconocen dos grandes patrones tecnológicos: la llamada agricultura industrial, que se basa en el uso intensivo de combustibles fósiles, la agricultura biológica, que utiliza biomasa y biotecnología de las cuales los OGM son apenas una parte” (Gordillo y Méndez 2013, 9).

Además, la propuesta de seguridad alimentaria no ha logrado su objetivo fundamental: reducir el hambre y la desnutrición. Al contrario, estos problemas se agudizan, especialmente la doble carga de malnutrición. En este sentido, El Atlantic Health Promotion Search Centre (AHPRC) expone la necesidad de generar un cambio frente a la interpretación de la *seguridad alimentaria*, pues desde el *acceso* y la *disponibilidad* se debe velar por *ofrecer alimentos de calidad, que respondan a las necesidades nutricionales* de una población específica. En esta medida exalta “la necesidad de rediseñar las estrategias para generar cambios fundamentales en la forma de entender la alimentación y las causas profundas de la inseguridad alimentaria, a su vez asociada con los determinantes de la salud (1361).

Frente a los impactos causados en el agro por el neoliberalismo, los campesinos se resisten a dismantelar su “seguridad alimentaria”, *basada en su propia estructura productiva*. Surge así una respuesta crítica de carácter mucho más fuerte, proteccionista que reivindica la producción alimentaria propia, nutritiva y de calidad. En 1996, La Vía Campesina durante la Cumbre Mundial sobre la Alimentación, introdujo el concepto de *soberanía alimentaria* y la definió como:

El DERECHO de los pueblos, de sus Países o Uniones de Estados a definir su política agraria y alimentaria, sin dumping frente a países terceros. La soberanía alimentaria incluye:

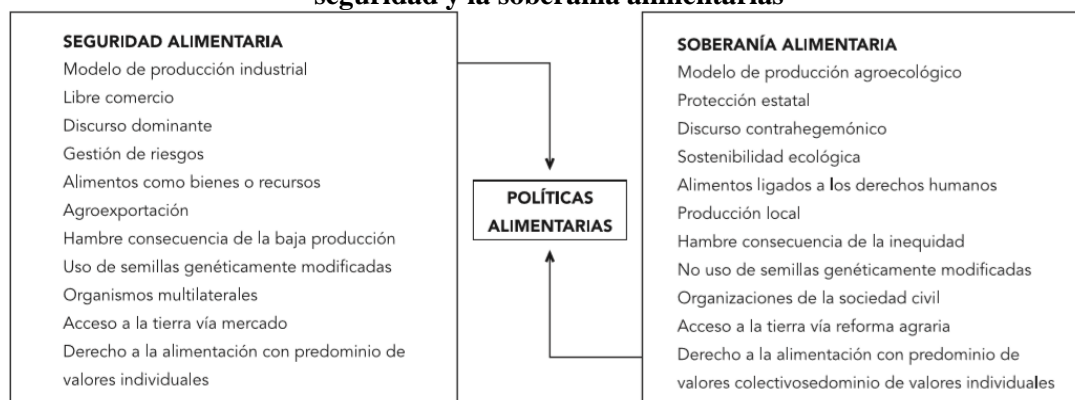
- A. Priorizar la producción agrícola local para alimentar a la población, el acceso de los/as campesinos/as y de los sin tierra a la tierra, al agua, a las semillas y al crédito. De ahí la necesidad de reformas agrarias, de la lucha contra los OGM (Organismos Genéticamente modificados), para el libre acceso a las semillas, y de mantener el agua en su calidad de bien público que se reparta de una forma sostenible.
- B. El derecho de los campesinos a producir alimentos y el derecho de los consumidores a poder decidir lo que quieren consumir y, como y quien se lo produce.
- C. El derecho de los Países a protegerse de las importaciones agrícolas y alimentarias demasiado baratas.
- D. Unos precios agrícolas ligados a los costes de producción: es posible siempre que los Países o las Uniones tengan el derecho de gravar con impuestos las importaciones demasiado baratas, que se comprometan a favor de una producción campesina sostenible y que controlen la producción en el mercado interior para evitar unos excedentes estructurales.
- E. La participación de los pueblos en la definición de política agraria.
- F. El reconocimiento de los derechos de las campesinas¹¹ que desempeñan un papel esencial en la producción agrícola y en la alimentación (La Vía Campesina. Movimiento Campesino Internacional 2019).

¹¹ “La suerte de una histórica declaración que reconoce los derechos de más de 1.000 millones de campesinos en el mundo se define el 22 de septiembre (...). El proyecto de Declaración garantiza a todos los trabajadores rurales el disfrute pleno, individual y colectivo, de todos los derechos humanos y de las

El marco de la Soberanía Alimentaria, está definido desde los *derechos*, legitimando que los individuos, o comunidades puedan exigirle al Estado el respeto, protección y garantía de acceso y disponibilidad a una alimentación adecuada, nutritiva y de calidad (Windfuhr y Jonsén 2005, 26); reclamando el “acceso de los agricultores de pequeña escala (...) a recursos para la producción y control de alimentos, así como el derecho a la alimentación y la disponibilidad de mercados justos” (26) de producción local y equitativos, que cuenten con una concepción agroecológica¹².

Se convierte en una alternativa de política, contraria a la agricultura industrializada, apela por que los alimentos sean más que una “mercancía”, y se pueda garantizar al consumidor la elección sobre su comida y el conocimiento sobre el cómo y quién produjo sus alimentos. En la siguiente figura se hace un resumen de las características y diferencias esenciales de ambos conceptos:

Figura 14
Atributos y concepciones de las políticas alimentarias, entre las perspectivas de la seguridad y la soberanía alimentarias



Fuente y elaboración: (López-Giraldo et al. 2015, 1363)

libertades fundamentales reconocidas por todas las declaraciones, documentos y tratados adoptados por el sistema de las Naciones Unidas.

Exime igualmente a los campesinos de “toda clase de discriminación en el ejercicio de sus derechos, en los terrenos de raza, color, descendencia, sexo, idioma, cultura, estado marital, propiedad, discapacidad, nacionalidad, edad, opiniones incluidas las políticas, religión, nacimiento o situación económica, social o de otra clase”.

A las mujeres campesinas les reconoce “garantías particulares en los campos de la planificación para el desarrollo, de acceso a la salud, la seguridad social, la educación y a vivir libres de la violencia”.

La Declaración establece asimismo que los Estados deben reconocer a las mujeres campesinas el acceso equitativo al uso y control de la tierra y de los recursos naturales, con independencia de su estado civil y marital.

El texto proclama que todos los campesinos y trabajadores rurales gozarán del derecho a las semillas” (Inter Press Service. Agencia de noticias).

¹² La agroecología incorpora un enfoque de la agricultura más ligado al medioambiente y más sensible socialmente, centrado en la sostenibilidad ecológica del sistema de producción. Respecto a la agronomía clásica, en la agroecología se introduce tres elementos claves: la preocupación medioambiental, el enfoque ecológico y la preocupación social (9).

5.2. Soberanía alimentaria en la Constitución de la República del Ecuador en 2008

Las políticas neoliberales promovieron un ambiente de debate y constantes movilizaciones, donde aparece con mucha más fuerza la sociedad civil, agrupada en movimientos campesinos e indígenas, que confluyeron para convertirse en actores fundamentales.

La crisis generalizada de la década de 2000, promovida entre otros factores por el ingreso del Ecuador en 1997 a la OMC, junto con la intención de firmar un Tratado de Libre Comercio (TLC) con Estados Unidos (2004), hizo que las organizaciones campesinas se vieran cada vez más amenazadas. Se presenta entonces la soberanía alimentaria como una alternativa válida para enfrentar la situación, se adopta como una bandera de lucha contra los tratados comerciales y la base del modelo agroindustrial, (Hidalgo, citado en León Vega 2018, 247).

Estos procesos de movilización y diálogo fueron las bases para que en la Constitución del 2008 se incluyera *soberanía alimentaria*. El artículo 281 realiza una conceptualización amplia de la soberanía alimentaria:

La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia¹³ de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente (EC 2008, art 281)

En este artículo se detalla una serie de políticas, especialmente relacionadas con la redistribución y el acceso a recursos productivos, sin embargo, en esta investigación se resumen las que atañen promoción de la producción, la distribución y el consumo de alimentos sanos, nutritivos y de calidad para la población ecuatoriana:

- A. Impulsar la producción, transformación agroalimentaria (...) y medianas unidades de producción
- B. Adoptar políticas fiscales, tributarias y arancelarias (...), para evitar la dependencia de importación de alimentos

¹³ Dentro de la Carta Magna hablar de autosuficiencia, podría relacionarse a los mercados, en este sentido y haciendo referencia al re-establecimiento de relaciones productor-comercio y productor-consumidor, se establece que: Art.304 “desarrollar, fortalecer y dinamizar los mercados internos (...)”; “Evitar las prácticas monopólicas y oligopólicas, particularmente del sector privado, y otras que afecten el funcionamiento de los mercados. Art 335 “el Estado definirá una política de precios orientada a proteger la producción nacional, establecerá los mecanismos de sanción para evitar cualquier práctica de monopolio y oligopolio privados, o de abuso de dominio de mercado. Art 336 “El estado asegurara la transparencia y eficiencia en los mercados y fomentara la competencia en igualdad de condiciones y oportunidades (EC. 2008).

- C. Fortalecer el desarrollo de organizaciones y redes de productores y de consumidores, así como las de comercialización y distribución que promueva la equidad entre espacios rurales y urbanos.
- D. Generar sistemas justos y solidarios de distribución y comercialización de alimentos. Impedir prácticas monopólicas y cualquier tipo de especulación con productos alimenticios.
- E. Prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos (...) que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos (EC 2008, art.281)

La Constitución también vincula la Soberanía alimentaria con el Derecho a la Alimentación, enfatizando en el acceso a alimentos, sanos, nutritivos, a través de la priorización y promoción de la producción local, lo que de acuerdo con León Vega (2018, 251) “da prioridad a la producción local dentro de los programas públicos de asistencia alimentaria, así como las políticas de promoción de la producción”

Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria (EC 2008, art.13)

Finalmente, a lo largo de la constitución hay una serie de artículos destinados a la defensa de la soberanía alimentaria, que demuestran la relevancia que tiene y que permite contar con un marco legal para su exigibilidad y defensa. En la tabla 13 se recopilan estos artículos, haciendo hincapié en aquellos que son relevantes para este estudio.

Tabla 13
Constitución de la República del Ecuador 2008 y la soberanía alimentaria

Artículo	Alusión al artículo	Descripción del artículo (de acuerdo a pertinencia con el texto)
15	Ambiente sano	No aplica
281	Acceso a tierra y agua	No aplica
284	Política económica	En el literal 3, especifica “asegurar la soberanía alimentaria y energética” y el literal 9 busca “impulsar el consumo social (...) responsable”.
304	Política comercial	En el literal 1 se busca “desarrollar, fortalecer y dinamizar los mercados internos (...); el literal 3 favorece “el aparato productivo y la producción nacional
318	Agua como patrimonio nacional	No aplica
334	Acceso equitativo a los factores de producción	“Evitar la concentración o acaparamiento de factores y recursos productivo, promover su redistribución y eliminar privilegios o desigualdades en el acceso a ellos”. Este articulado da pautas de desconcentración y democratización de los recursos acaparados, como la tierra. Lo que permitiría resignificar a los campesinos con sus tierras, la producción, la distribución y el consumidor.
401	Ecuador libre de transgénicos	“se declara al Ecuador libre de cultivos y semillas transgénicas. Excepcionalmente y solo en caso de interés nacional debidamente por la Presidencia de la República (...), se podrán introducir semillas y cultivos genéticamente modificados.
409	Conservación del suelo	No aplica
410	Conservación del suelo	No aplica
413	Biosfera, ecología y energías alternativas	“promoverá (...), el desarrollo y uso de prácticas y tecnologías ambientalmente limpias y sanas”
423	Integración latinoamericana	El literal 2 busca promover “estrategias conjuntas de manejo sustentable del patrimonio natural”

Fuente: Constitución de la República del Ecuador 2008
 Elaboración Propia

Se podría decir que la soberanía alimenta es una de los ejes transversales de la Carta Magna, pues además de la política agraria incluye la política energética, conservación de los suelos, prácticas de comercio justo etc., así lo enfatizaba Jaime

Abril, ex asambleísta por el movimiento PAÍS y ex presidente de la comisión de soberanía alimentaria:

La concepción de la soberanía alimentaria de la Constitución del Ecuador, bajo el modelo económico predominante, incluye el factor de autodeterminación, que supone la posibilidad de que el país defina sus estrategias y políticas de producción, distribución y consumo de alimentos, priorizando la producción local como factor fundamental del abastecimiento de alimentos, una distribución directa que rompa con la intermediación y explotación y un consumo de alimentos correspondientes a la cultura e identidad nacional (SISSAN 2019, párr. 20)

Se puede observar que la Soberanía Alimentaria incluye los pilares de la Seguridad Alimentaria pero amplía su alcance, en este sentido: el *acceso* a los alimentos se concibe como un derecho, pero también se considera el acceso a los recursos productivos que permiten una producción sostenible de alimentos, definiendo las características fundamentales de comercialización y distribución a través de sistemas justos y solidarios, evitando las prácticas monopólicas. La *disponibilidad* abarca el autoabastecimiento generado por medio de la producción de pequeños y medianos productores, además que hace énfasis en la necesidad de no depender de la producción del mercado internacional sino de producción local. El *uso* está caracterizado por la función de los alimentos en torno a la diversidad de identidades y culturas, además del asesoramiento entorno a los patrones alimentarios. Y finalmente la *estabilidad* es el eje transversal de los tres pilares anteriores (2019, párr. 22-26).

El reconocimiento de la soberanía alimentaria dentro de la Carta Magna, se complementó con la posterior aprobación de la *Ley Orgánica de Soberanía Alimentaria (LORSA)* donde se refuerza este derecho a través *de acciones específicas de apoyo a la pequeña agricultura, al mercado justo y a una alimentación sana, de calidad, nutritiva y culturalmente apropiada* (León Vega 2018, 258).

5.3. La Ley Orgánica de Soberanía Alimentaria (LORSA)

En el 2009 se aprueba la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria¹⁴ (LORSA). El objetivo principal de este instrumento, es permitir el desarrollo de una serie de leyes conexas, a través de las cuales el Estado realmente cumpla con su obligación y objetivo estratégico de garantizar a las personas, comunidades y pueblos la autosuficiencia de alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados de forma permanente. De acuerdo con el artículo 1, principios generales:

¹⁴ Registro Oficial 583 del 5 de mayo de 2009.

El régimen de la soberanía alimentaria se constituye por el conjunto de normas conexas, destinadas a establecer (...) las políticas públicas agroalimentarias para fomentar la producción suficiente y la adecuada conservación, intercambio, transformación, comercialización y consumo de alimentos sanos, nutritivos, preferentemente provenientes de la pequeña, la micro, pequeña y mediana producción, campesina (Ley Orgánica de Soberanía Alimentaria)

Dado el amplio carácter de la LORSA, en este apartado se citan los artículos de esta ley que refuerzan lo establecido por la Constitución y marcan pautas para determinar políticas y acciones específicas en relación al consumo, venta y promoción de alimentos sanos, nutritivos, de calidad y culturalmente apropiados:

- A. Fomentar la producción sostenible y sustentable de alimentos (art 3a);
- B. Impulsar (...) la asociación de los microempresarios, microempresas, pequeños y medianos productores para su participación en mejores condiciones en proceso de (...) comercialización de alimentos (art 3c);
- C. Incentivar el consumo de alimentos sanos, nutritivos de origen agroecológico y orgánico (...), priorizando siempre el consumo alimenticio nacional (art 3d);
- D. Regulará, apoyará y fomentará (...) el intercambio, transformación, comercialización y consumo de sus productos (art 13c);
- E. (...) en sus programas de compras públicas dará preferencia a las asociaciones de los microempresarios, microempresas o micro, pequeños y medianos productores y a productores agroecológicos (art 14);
- F. El Estado (...) establecerá mecanismos de apoyo a la negociación directa entre productores y consumidores, e incentivará la eficacia y racionalización de las cadenas y canales de comercialización. (...). Fomentará mecanismos asociativos, (...) para protegerlos de la imposición de condiciones desfavorables en la comercialización de sus productos, respecto de las grandes cadenas de comercialización e industrialización y controlará el cumplimiento de condiciones contractuales y los plazos de pago.
- G. Los gobiernos (...) proveerán para la regulación de precios (art 21);
- H. (...) en consulta con los productores y consumidores determinará anualmente las necesidades de alimentos básicos y estratégicos para el consumo interno que el país está en condiciones de producir y que no requieren importaciones (art. 21);
- I. (...) orientará a la protección del mercado interno, procurando eliminar la importación de alimentos de producción nacional (art 23);
- J. (...) Los productos elaborados en base a transgénicos serán etiquetados de acuerdo a la ley que regula la defensa del consumidor (art 26);
- K. Incentivo al consumo de alimentos nutritivos, con el fin de disminuir y erradicar la desnutrición y malnutrición, el estado incentivará el consumo de alimentos nutritivos preferentemente de origen agroecológico y orgánico, mediante el apoyo a su comercialización, la realización de programas de promoción y educación nutricional para el consumo sano, la identificación de etiquetado de los contenidos nutricionales de los alimentos (art 27);
- L. Se prohíbe la comercialización de productos con bajo valor nutricional en los establecimientos educativos, así como la distribución y uso de éstos en programas de alimentación dirigidos a grupos de atención prioritaria (art 28);
- M. (...). Además implementará campañas de información y educación a favor del consumo de productos alimenticios nacionales principalmente aquellos vinculados a las dietas tradicionales de las localidades (art 30)

Exponer los avances en el marco legislativo, permite demostrar que la soberanía alimentaria se planteó y se reconoció como una solución a algunos de los problemas

originados por el modelo agrario dominante. Esto ha permitido el establecimiento de algunas políticas en torno a la promoción de alimentos sanos, de calidad y culturalmente apropiados, que velan por la salud del consumidor, tal como se evidenciará en el siguiente capítulo. Sin embargo, el Estado ha fallado en la aplicación y/o ejecución de políticas tendientes a conseguir cambios estructurales, especialmente en relación a la redistribución de recursos productivos y al reconocimiento del rol fundamental de las economías campesinas en la producción de alimentos. Si bien estos temas no son parte de la investigación, se enumeran algunas críticas a este respecto, extraídas del documento Balance del Estado Alimentario de la Población Ecuatoriana desde una Perspectiva de Derechos Humanos Informe 2010:

- A. El actual gobierno (Rafael Correa) mantiene el modelo económico que privilegia políticas agro-alimentarias en beneficio de grupos dominantes, la concentración de los ingresos y los bienes naturales como la tierra y el agua, vulnerando los DESC y los derechos constitucionales del Buen Vivir;
- B. El Estado no ha avanzado en la legalización de tierras de los bancos que quebraron a finales de los años noventa en el Ecuador y que están en poder del Estado, con lo cual se ha puesto en grave riesgo a los campesinos que se encuentran en esas tierras durante años (...). Además el Estado está incumpliendo con su obligación de proteger el derecho a la alimentación, frente a actividades de terceros;
- C. El Gobierno sigue privilegiando el agro negocio, en detrimento de la economía campesina comunitaria, a la que únicamente llegan políticas débiles y focalizadas como los bonos de la pobreza, que no reconocen a los campesinos como actores productivos sino como sujetos de la beneficencia estatal, particularmente a las mujeres campesinas, indígenas, afro ecuatorianas, usuarias del manglar que juegan un papel fundamental en la producción y reproducción de la agricultura familiar. Por tanto, el Estado está incumpliendo adecuadamente con la obligación de garantizar (facilitar) el acceso y la utilización de los recursos y medios de vida, incluida la seguridad alimentaria y el derecho a la alimentación.

Capítulo tres

Políticas públicas y acciones ciudadanas frente a los alimentos ultra-procesados

1. Políticas específicas frente a los alimentos ultra-procesados

Las políticas públicas que a continuación se exponen buscan la promoción de una alimentación sana, nutritiva, culturalmente apropiada y de calidad, usando como eje transversal la soberanía alimentaria, desde diferentes perspectivas e intentando, también, ser una respuesta a la crisis de salud pública descrita en el capítulo anterior, bajo el nombre de ENT, que el Estado ecuatoriano está afrontando.

En este capítulo se describen cuatro iniciativas, las dos primeras tienen como eje común limitar el consumo de alimentos procesados a través de: *i)* el uso del etiquetado gráfico de tipo semáforo y el etiquetado de los alimentos que contienen transgénicos; *ii)* la promoción de una cultura alimentaria y nutricional sana, que vela específicamente por niños (as) y adolescentes, en el marco de la comunidad educativa, por medio de la normativa de los bares escolares. Las otras dos, promueven circuitos de comercialización más equitativos por medio de: *i)* la protección a los pequeños y medianos productores y empresarios, frente a un modelo agrario dominante, en el marco del Manual de Buenas Prácticas para Supermercados y *ii)* el establecimiento de Circuitos Cortos de Comercialización, para evitar la intermediación, promover la venta de alimentos sanos y facilitar al consumidor la libre elección y compra de sus alimentos.

Esta investigación profundiza en los Circuitos Cortos de Comercialización, especialmente en Quito, pues en estas iniciativas los consumidores tienen un rol preponderante y, en este marco, se puede establecer sus preferencias de consumo; adicionalmente, esta propuesta es novedosa porque junta una iniciativa ciudadana con la política pública.

Finalmente se reseña brevemente la propuesta de Pacto Alimentario en Quito, esta es una iniciativa integral que responde desde diversas aristas a la necesidad de promover una alimentación sana, nutritiva y de calidad en la ciudad.

1.1. Etiquetado grafico de tipo semáforo

Dada la creciente problemática de salud pública del Ecuador, el Estado reconoció que una parte del problema estaba concentrado en el alto consumo de

alimentos ultra-procesados. Una de las causas evidentes de este problema fue las limitaciones en la *etiqueta nutricional tradicional*¹⁵, y consecuentemente la cambió a un *etiquetado gráfico de tipo semáforo*¹⁶.

El diseño original del sistema gráfico de tipo semáforo, fue realizado en el Reino Unido por la Food Estándar Agency, con la finalidad de mejorar la comprensión del etiquetado de los alimentos procesados y/o ultra-procesados por parte de los consumidores (Iza 2016, 25).

Se caracteriza, en su forma original, por el empleo de un semáforo en la parte frontal del empaque de los alimentos, cuya finalidad es ayudar a los consumidores a tomar decisiones sobre la elección de éstos. Con la intención de alcanzar dietas más saludables, se visibilizan los componentes más importantes para el área de la salud, por su relación con la aparición de enfermedades, estos son: la grasa, el azúcar y la sal.

Estos componentes se reportan a través del semáforo, con el fin de facilitar el proceso de compra. De esta forma, el *color rojo* indica una alta concentración, sugiriendo un consumo limitado del producto; el *color amarillo* indica concentraciones medias, indicando que puede ser una buena opción de compra, sin embargo, se debe de regular las cantidades y, finalmente el *color verde* indica concentraciones bajas y por lo tanto la mejor alternativa de compra.

Para la determinación de estos rangos (alto, medio, bajo), fue necesario recurrir a los estándares empleados por la OMS, cuyas concentraciones se ejemplifican en la figura 15:

¹⁵ Es toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento, y se compone: a) la declaración de nutrientes: se entiende una relación o enumeración normalizada del contenido de nutrientes de un alimento; b) la información nutricional complementaria: cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, en relación con su valor energético y contenido de proteínas, grasas y carbohidratos, así como con su contenido de vitaminas y minerales (Smith, s. f., 1).

¹⁶ Contempla dos componentes: el primero, señala la concentración de azúcar, sal y grasa y, el segundo donde informa sobre el contenido entre sus ingredientes de edulcorantes no calóricos, advertir sobre el consumo no recomendado de bebidas energéticas que contengan cafeína, taurina y/o glucoronolactona, además de la advertencia sobre la presencia de transgénicos (Organización Panamericana de la Salud y Organización Mundial de la Salud, 2018).

Figura 15

Contenido de componentes y concentraciones permitidas por la organización panamericana de la salud para los alimentos procesados que contienen grasas, azúcares y sal

Nivel/Componentes	Concentración "Baja"	Concentración "Media"	Concentración "Alta"
Grasas totales	≤ 3 g en 100 g ≤ 1,5 g en 100 mL	> 3 g a < 20 g en 100 g > 1,5 g a < 10 en 100 mL	≥ 20 g en 100 g ≥ 10 g en 100 mL
Azúcares	≤ 5 g en 100 g ≤ 2,5 g en 100 mL	> 5 g a < 15 g en 100 g > 2,5 g a < 7,5 g en 100 mL	≥ 15 g en 100 g ≥ 7,5 g en 100 mL
Sal (sodio) (sustituido por el Art. 3 del Acdo. 00004832, R.O. 237-S, 2-V-2014)	≤ 120 mg de sodio en 100 g ≤ 120 mg de sodio en 100 mL	> 120 g a < 600 mg de sodio en 100 g > 120 g a < 600 mg de sodio en 100 mL	≥ 600 mg de sodio en 100 g ≥ 600 mg de sodio en 100 mL

Fuente y elaboración: Pan American Journal of Public Health

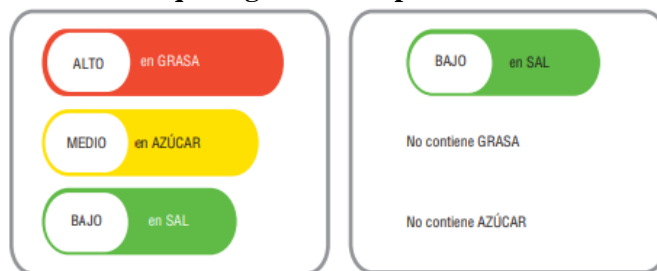
Ecuador adoptó el *etiquetado gráfico de tipo semáforo* en el 2014¹⁷ con el objetivo de garantizar el derecho constitucional de las personas a la información oportuna, clara, precisa y no engañosa, sobre el contenido y características de los alimentos, y que permita al consumidor la correcta elección para su adquisición y consumo” (Organización Panamericana de la Salud y Organización Mundial de la Salud, 2018), considerando las falencias de etiquetado nutricional, ya mencionadas.

Así, se estableció una política que dio una nueva regulación a los alimentos procesados y/o ultra-procesados además de las bebidas azucaradas, con el objetivo de que todos los empaques (de carácter Nacional o importado) contuvieran etiquetas graficas de fácil lectura para el consumidor (Figura 16). El *Reglamento Sanitario Sustitutivo de Alimentos Procesados para el Consumo Humano*, establece en el capítulo II que:

Todo alimento procesado para el consumo humano, debe cumplir con el Reglamento Ecuatoriano RTE INEN 022 de Rotulado de Productos Alimenticios Procesados, Envasados y Empaquetados. Adicionalmente se colocará un sistema gráfico con barras de colores colocadas de manera horizontal; estos colores serán: rojo, amarillo y verde, según la concentración de los componentes: i) La barra de color rojo está asignada para los componentes de alto contenido y tendrá la frase “ALTO EN...”; ii) La barra de color amarillo está asignado para los componentes de contenido medio y tendrá la frase “MEDIO EN...”; iii) La barra de color verde está asignado para los componentes de bajo contenido y tendrá la frase “BAJO EN...”; (...) El sistema gráfico debe estar debidamente enmarcado en un cuadro de fondo gris o blanco dependiendo de los colores predominantes de la etiqueta (...). El sistema gráfico no debe estar oculto por ningún objeto o implemento para el consumo o uso del mismo, o por productos promocionales” (Control Sanitario, art 12)

¹⁷ Reglamento Sanitario Sustitutivo de Alimentos Procesados para el Consumo Humano, Acuerdo Ministerial 5103, en el registro oficial suplemento 318 de 25 de agosto de 2014.

Figura 16
Etiqueta grafica de tipo semáforo



Un estudio realizado por la Universidad San Francisco de Quito, un año después de la implementación del *etiquetado gráfico de tipo semáforo*, evaluó por un lado, *el conocimiento, la comprensión las actitudes y las prácticas relacionadas con el etiquetado gráfico de tipo semáforo* y, por el otro, *las percepciones, actitudes y prácticas relacionadas con las preferencias de los consumidores y los cambios en las estrategias corporativas* en respuesta a las preferencias de los consumidores, encontrándose que:

Tabla 14
Evaluación del conocimiento, la comprensión las actitudes y las practicas relacionadas con el etiquetado semáforo

Parámetro	Resultado general	Comentario por parte de alguno de los participantes
Conocimiento	En general, se observó que los participantes estaban familiarizados con el etiquetado tipo semáforo y lo comenzaron a ver en los paquetes de la comida procesada.	Pusieron la etiqueta de alimentos, porque aquí en el Ecuador no nos han enseñado a comer, así que tenemos que empezar a educarnos porque hemos empezado a ver mucha obesidad, y muchos de nosotros también estamos muriendo (Muer de 16 años)”
Comprensión	Se comprende la etiqueta en dos niveles diferentes: 1) la etiqueta semaforizada informa a los consumidores sobre los niveles de sal, azúcar y grasa en diferentes productos y permite que se evalué su contenido en un contexto de necesidades o preferencias personales; 2) los participantes señalaron que el entendimiento de la información puede contribuir a reducir la obesidad, la diabetes y las enfermedades crónicas; reconocen que son un problema importante en la población ecuatoriana. También manifestaron que la etiqueta es fácil de entender debido a sus colores brillantes y por la similitud que tiene con los semáforos como reguladores de tráfico en la ciudad. Sin embargo, le dieron principal importancia a las barras rojas, dado que las asociaron como un peligro potencial.	<ul style="list-style-type: none"> •La etiqueta sirve para ver si hay grasa y azúcar, lo que ayuda a comer sano, y lo que no es sano, para evitarlo. Esto es porque algunos de esos productos contienen mucha grasa y azúcar (Mujer de 8 años). •La etiqueta es para que no nos enfermemos. Eso es lo que he visto en las noticias; que una de las enfermedades más frecuentes es la diabetes. La mayoría de la gente tiene diabetes y el etiquetado es una campaña para informar a la gente, porque mucha muere de diabetes (hombre de 14 años) •Cuando la etiqueta muestra color rojo, es alto en grasa o sal, es decir, no debemos comerlo o al menos comer en menor cantidad. Debemos tener cuidado tal vez se podría comer un poco, como en el caso de las carnes procesadas. no creo que nadie deje de consumir, pero tal vez no

	Los participantes entienden que las barras rojas no son necesariamente un llamado a dejar de consumir, sino un llamado a que su consumo debe de ser considerado seriamente	con tanta frecuencia, o de vez en cuando. (Mujer de 39 años).
<i>Actitudes y practicas</i>	Los participantes mencionaron que comienzan a tener una mejor comprensión sobre la comida procesada basada en la información. Sin embargo, en la práctica no se traduce esa comprensión, pues los consumidores siguen comprando alimentos procesados. Además se concluye que la edad es importante en las actitudes frente a la comida procesada.	‘Es fácil entender la etiqueta, pero es difícil de aplicar. El producto está ahí y voy a comprarlo porque me gusta. (Mujer de 25 años)

Fuente: (Freire, Waters, y Rivas-Mariño 2017)

Elaboración propia, la traducción me pertenece

Tabla 15

Evaluación de las prácticas relacionadas con las preferencias de los consumidores y los cambios en las estrategias corporativas en respuesta a las preferencias de los consumidores

Parámetro	Resultado general	Comentario por parte de alguno de los representantes
Industria	Generalmente están en desacuerdo con esta política pública. En particular, ellos creen que sus consumidores no encuentran esta información útil y que la política es una imposición innecesaria del gobierno y las agencias multilaterales.	Se cree que el empleo de la etiqueta nutricional tradicional es mucho más significativa.
	La etiqueta semaforizada tiene poco efecto en el problema de sobre peso y obesidad.	Se argumenta que la comida procesada representa una proporción muy pequeña en la dieta ecuatoriana y que la comida preparada en la casa o en los restaurantes contribuye de manera significativa en dicho problema.
Supermercados	Reconocen que pueden ofrecer diferentes alternativas, e incrementar la oferta de productos con menores concentraciones de grasa, azúcar y sal.	
Tiendas de barrio	Son tan pequeñas que resulta difícil cambiar el inventario, y responden a las preferencias de consumo relacionadas con snacks y bebidas azucaradas.	

Fuente: (Freire, Waters, y Rivas-Mariño 2017)

Elaboración propia

De Souza expone otras consideraciones, no positivas, frente al *etiquetado gráfico de tipo semáforo*, exponiendo que: *i)* el sistema trae confusión a los consumidores y puede llegar a ser engañoso, *ii)* la percepción e interpretación que la población realiza frente a una dieta balanceada, se está asociando a la compra de productos cuya etiqueta no sobrepase las barras verdes y *iii)* el empleo de barras de colores puede confundir a los consumidores, ya que el etiquetado gráfico de tipo semáforo en ningún momento es una guía nutricional, pues no provee información

precisa y objetiva del producto, y solo lo está juzgando bajo la categorización de *bueno, regular o malo*.

1.1.1. Etiquetado de alimentos transgénicos

Un *alimento transgénico*, de acuerdo con la FAO (2018) “es aquel obtenido a partir de un organismo modificado por ingeniería genética, o alimento al cual se le han incorporado genes de otras especies para producir una característica deseada, como aumentar su vida útil, hacerlo más resistente a las plagas, reducir o aumentar su contenido en algún nutriente, etc.”

“Las principales preocupaciones y objeciones relacionadas con los alimentos transgénicos y la salud humana se pueden resumir en alergenicidad, transferencia horizontal de genes y resistencia a antibióticos, ingestión del DNA foráneo, y alteraciones en los niveles de nutrientes”(Acosta 2002, 6-7), esto sin tomar en cuenta los impactos ambientales, culturales y sociales.

La discusión en relación a la inocuidad de los alimentos transgénicos es amplia. Cada país, tomando en cuenta el principio de precaución y el derecho a la información de los consumidores, ha asumido diferentes posturas frente a los alimentos transgénicos y ha promovido normativas que le permitan tomar acciones para proteger la salud y la biodiversidad. El Ecuador, en el 2008 se declara constitucionalmente:

País libre de cultivos y semillas transgénicas. Excepcionalmente, y solo en caso de interés nacional debidamente fundamentado por la Presidencia de la República y aprobado por la Asamblea Nacional, se podrán introducir semillas y cultivos genéticamente modificados. El Estado regulará bajo estrictas normas de bioseguridad, el uso y el desarrollo de la biotecnología moderna y sus productos, así como su experimentación, uso y comercialización. Se prohíbe la aplicación de biotecnologías riesgosas o experimentales (EC 2008; art 401).

Posteriormente la LORSA enfatiza:

(...) Las materias primas que contengan insumos de origen transgénico únicamente podrán ser importadas y procesadas, siempre y cuando cumplan con los requisitos de sanidad e inocuidad, y que su capacidad de reproducción sea inhabilitada, respetando el principio de precaución, de modo que no atenten contra la salud humana, la soberanía alimentaria y los ecosistemas. Los productos elaborados en base a transgénicos serán etiquetados de acuerdo a la ley que regula la defensa del consumidor (LORSA, art 26).

Bajo estas dos grandes consideraciones y de acuerdo con el Artículo 14 de la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor donde se estipula “ sin perjuicio de lo que dispongan las normas técnicas al respecto, los proveedores de productos alimenticios (...) deberán exhibir (...) obligatoriamente: a) nombre del producto (...) g) valor

nutricional (...) i) lista de ingredientes, con sus respectivas especificaciones (...) l) indicación si se trata de alimento artificial, irradiado o genéticamente modificado”; el Ministerio de Salud Pública estableció, “conforme lo descrito en el Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE INEN 022 sobre Rotulado de productos alimenticios, procesados, envasados y empaquetados vigente, todo alimento procesado para el consumo humano que presente en su composición transgénicos, debe incluir en su etiquetado la siguiente frase “CONTIENE TRANSGÉNICOS” (Reglamento Sanitario de Etiquetado de Alimentos Procesados para el Consumo Humano; art 22), siempre que el contenido de transgénicos supere al 0,9 del producto. Esta norma, se equipara a lo establecido por la Unión Europea y se considera como una de las normativas estrictas (Observatorio OMG 2019).

Cuando el Ecuador a través del Instituto Ecuatoriano de Normalización (Inen) y el Ministerio de Salud, decide informar a los consumidores sobre la presencia de *transgénicos* en los productos procesados y/o ultra-procesados, lo que pretendía era que los consumidores tomaran una decisión informada acerca de los productos que está comprando (OCARU, 2018).

Tras la resolución del Estado, la industria no espero para expresar su descontento y adujeron a la no existencia de “laboratorios certificados para analizar el contenido transgénico de sus productos, y aunque tengan la capacidad para hacerlo, dicha acreditación podría demorar hasta 15 meses” (Orbe 2013, párr. 6).

Hecho que fue confrontado por la Superintendencia de Poder del Mercado, dado que i) facilitó el proceso de transición al expresar que “no hará falta certificación de laboratorio, sino la palabra del empresario con el compromiso de que se certifique a futuro.” (párr. 7) y ii) notificó que una vez se cumpliera el plazo para cambiar el rotulado de los empaques “a los productos ya distribuidos (...) se les podrá agregar el sello de transgénicos con autoadhesivos” (párr. 5).

1.2. Normativa de bares escolares

La política que regula los bares escolares, es fruto de un Acuerdo Interministerial No. 0005-14 publicado en el Registro Oficial No. 232 el 24 de abril de 2014, mediante el cual el Ministerio de Educación y el Ministerio de Salud Pública expidieron el reglamento para el control del funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación.

Tiene el propósito de promover una cultura alimentaria y nutricional, tendiente a garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos como parte del cuidado y promoción de la salud de los niños (as), adolescentes y comunidad educativa en general; estableciendo y promoviendo los requisitos para el funcionamiento, administración y control, así como los parámetros higiénicos e indicadores nutricionales que permitan que los alimentos y bebidas que se preparen y expendan en los bares escolares sean seguros e inocuos.

Busca una cultura alimentaria nutricional y saludable, tendiente a mejorar las condiciones de salud y nutrición de la comunidad educativa, promoviendo el consumo del agua como la principal bebida, además de proponer refrigerios que estén compuestos por alimentos naturales (frutas, cereales integrales, hortalizas, etc.).

Si bien permite ofertar alimentos procesados, señala que solo se pueden expendir los alimentos que contengan bajo (color verde) y mediano (color amarillo) contenido de sal, azúcar y grasas.

Según El Ministerio de Salud, la importancia de este acuerdo radica en la observación de los índices de obesidad de la comunidad estudiantil y, sobre esta base, “controlar los productos y alimentos que se expendan en los bares, para que los estudiantes tengan una alimentación saludable” (Ministerio de Salud Pública, 2018).

Sin embargo, la limitación de la norma radica en los alimentos que se proveen desde las casas en las loncheras. Por otro lado, en el Anexo del Acuerdo se hace referencia a los *requerimientos nutricionales de niños (as) y adolescentes*, estableciendo que “las porciones que se oferten en el bar deben ser acordes con la edad del consumidor” (ver figura 17), El *Registro Oficial Suplemento 505 de 21 de Mayo de 2015*, sí se analiza de forma sistemática, en el aparte 9, *consideraciones nutricionales* refiere “las preparaciones que se oferten en el refrigerio (...) deben cubrir el 10% del requerimiento nutricional para los niños de Educación Inicial (3 a 4 años) y el 15% para los estudiantes de Educación Básica y Bachillerato”, sin embargo no toma en cuenta el sexo de los estudiantes. De acuerdo a la FAO/OMS/ONU, niños (as) y adolescentes tienen requerimientos nutricionales distintos, según el sexo (Ver figura 18). Desde esta perspectiva, se podría decir que el Ministerio de Salud está estableciendo una política homogénea, dejando de lado que los niños (as) y adolescentes pueden tener requerimientos dietarios específicos.

Figura 17

Requerimientos nutricionales de niños/as y adolescentes

Edad en años	Energía (Kcal)		Proteína (gramos)		Grasa (gramos)		Carbohidratos (gramos)	
	Día	Refrigerio	Día	Refrigerio	Día	Refrigerio	Día	Refrigerio
3 a 4	1.252	125	47	4,7	41,7	4,2	172,2	17,2
5 a 9	1.631	244,7	48,9	7,3	54,4	8,2	224,3	33,6
10 a 18	2.764,3	414,6	82,9	12,4	92,1	13,8	386,1	57

Fuente y elaboración: Ministerio de Salud

Figura 18

Necesidades promedio de energía de niños (as) y adolescentes**Tabla 2.1. Necesidades promedio diarias de energía de niños y niñas de 1 a 10 años. En kcal/día.**

Edad (años)	Niños	Niñas
	kcal/día	
1 - 2	1.200	1.140
2 - 3	1.410	1.310
3 - 4	1.560	1.440
4 - 5	1.690	1.540
5 - 6	1.810	1.630
6 - 7	1.900	1.700
7 - 8	1.990	1.770
8 - 9	2.070	1.830
9 - 10	2.150	1.880

Tabla 2.2. Necesidades promedio de energía de adolescentes (10 a 18 años) de ambos sexos. En kcal/día.

Varones		Mujeres	
Edad (años)	kcal/día	Edad (años)	kcal/día
10-11	2.140	10-11	1.910
11-12	2.240	11-12	1.980
12-13	2.310	12-13	2.050
13-14	2.440	13-14	2.120
14-15	2.590	14-15	2.160
15-16	2.700	15-16	2.140
16-17	2.800	16-17	2.130
17-18	2.870	17-18	2.140

Fuente y elaboración: FAO/OMS/ONU

1.3. Manual de Buenas Prácticas Comerciales para el Sector de los Supermercados y/o Similares y sus Proveedores

Como quedó establecido en el capítulo dos, en el país hay una fuerte expansión y concentración económica de los supermercados, mientras se relega a los pequeños y medianos productores de estas grandes superficies, ya que i) no cuentan con la capacidad para cumplir con los requerimientos de volumen y “calidad” exigidos y ii) presentan una desventaja competitiva, puesto que los productos fabricados de modo

“artesanal” presentan fuertes restricciones para poder ofertarse en las góndolas de exhibición, así por ejemplo:

El propietario de **Chocolate Solís** todavía espera que su producto llegue a una de las cadenas. (...). Dos cadenas, cuenta Solís, se mostraron interesadas, pero no concretó ventas por la falta de un registro sanitario. Luego de un mes, con el cacao cosechado y los potenciales compradores, el emprendedor cuenta que le anunciaron que el trámite para obtener el registro sanitario demorará seis meses (El Comercio 2015, párr. 3-4).

Frente a estas desigualdades, el Superintendente de Control del Poder de Mercado, amparado en la Ley Orgánica de Regulación y Control del Poder de Mercado, estableció una reforma y codificación del *Manual de Buenas Prácticas Comerciales para el Sector de los Supermercados y/o Similares y sus Proveedores*, Resolución No. SCPM-DS-057-2014 proteger “(...) sobre todo a los pequeños y medianos productores, de los abusos derivados de la alta concentración económica y las prácticas monopólicas” (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo 2019, párr. 1).

El fin de la reforma fue dar mayor visibilidad al micro empresarios en estas grandes superficies, a través de la asignación de un espacio apropiado. Así, el manual establece: “dar apertura e impulso a los proveedores, sean estos personas naturales, organizaciones sociales jurídicamente establecidas, MIPYMES, economía popular y solidaria, pequeñas y medianas empresas para que participen en este mercado sectorial como productores y proveedores” (Superintendencia de Control del Poder de Mercado, art 4g). Así mismo: “los supermercados y/o similares posibilitarán el ingreso de productos elaborados por micro, pequeñas y medianas empresas, MIPYMES, unidades de la economía popular y solidaria (...) propiciando su fortalecimiento como proveedores del canal” (Superintendencia de Control del Poder de Mercado, art 5.num7); ese mismo artículo estipula que “en la promoción publicitaria de los productos, se dará preferencia a aquellos productos nacionales que sin ser muy conocidos contengan altas cualidades nutritivas” (art 5. num.10).

El manual estipula que el 11% de las compras realizadas por los supermercados, provendrá de micro, pequeñas y medianas empresas que facturen entre \$50.000 y \$1.000.000. Además a estos proveedores les corresponderá el 15% del total de las cabeceras o finales de góndolas, estanterías, ya sea por razones de comercialización o promoción (art19).

Pese a lo estipulado por el manual, los microempresarios aún presentan fuertes restricciones, dado que procesos como *i)* los registros sanitarios, *ii)* la inversión en empaques y *iii)* la normalización en etiquetado, no permite que los microempresarios

ingresen con facilidad al mercado, como se evidencia: “en el caso de Édison Romo, propietario de **Macafri, que procesa carnes en Quito**, la obtención del registro sanitario para su línea de embutidos tomó cuatro meses. Romo intentó en anteriores ocasiones que su línea de embutidos entre a los supermercados de **Corporación Favorita**, pero recién en diciembre lo consiguió” (El Comercio 2015, párr. 8-9).

1.4. **Redes Comerciales o Circuitos Cortos de Comercialización (CCC)**

Tal como se observó en el capítulo uno, la implementación del sistema agroindustrial, limitó el auto abastecimiento alimentario de calidad, nutritivo, culturalmente apropiado y, causó el distanciamiento entre productor-consumidor, poniendo en peligro la soberanía alimentaria. Sin embargo estas fuerzas negativas que han imperado por décadas, permitieron el surgimiento de movimientos que están buscando velar por una sociedad ecológica, social y económicamente más sustentable.

Para esto se hizo necesario la construcción de “nuevos modelos” que permitieran retomar, completamente, el manejo de los sistemas agroalimentarios, donde sean los ciudadanos y las comunidades locales quienes se responsabilicen, construyan y fortalezcan sus propias iniciativas para el abastecimiento interno de alimentos (Cuellar Padilla y Vara Sánchez 2011,3), por medio del impulso de la producción, la circulación alternativa de los productos y el consumo, de esta manera:

La propuesta es por tanto re-articular (social, económico, cultural) de forma integrada con los ecosistemas que los acogen y frente a la homogenización y la colonización de la cultura urbano-industrial, articulando redes sociales que sigan lógicas no capitalistas y que pongan la economía al servicio de las personas y no al revés (López y Badal, citados en (Cuellar Padilla y Vara Sánchez 2011, 4).

Por consiguiente, se proponen alternativas basadas en relaciones socio-ecológicas que permitan tanto producir y consumir “alimentos locales”, los cuales se relacionen *i)* con un espacio rural y *ii)* un territorio, limitado por su propio ámbito y proximidad (7); como, recuperar los medios para satisfacer las necesidades alimentarias, desde la percepción de lo culturalmente apropiado (9).

Bajo la noción de “espacios públicos autónomos” formulada en 1992 por Habermas (Serva y Andino citado en Cuellar Padilla y Vara Sánchez 2011, 6), se crean espacios desde la iniciativa civil para fortalecer las relaciones ciudadanas y con ellos la libertad y la creación de formas igualitarias de sociabilidad y, consolidar espacios autónomos e independientes de los poderes instituidos (Cuellar Padilla y Vara Sánchez 2011,6), que finalmente permiten crear una nueva red de consumidores urbanos, que

velen y defiendan la soberanía alimentaria, a través de un compromiso recíproco, que satisfice las necesidades básicas de productores y consumidores, desde la promoción de la producción y el consumo de *alimentos sanos* (10).

Los *Circuitos Cortos de Comercialización* (CCC), surgen como parte de esas iniciativas civiles, que vinculan e impulsan la agricultura familiar y campesina, generando una relación directa entre productores y emprendedores con los consumidores (Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural y Territorios con Identidad Cultural 2016, 1).

Existe un consenso entre diversos autores sobre las características principales alrededor de los CCC: “i) baja o nula intermediación; ii) cercanía geográfica; iii) confianza y fortalecimiento de capital social”. Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural y Territorios con Identidad Cultural (2016, 1).

A pesar de que en los últimos ocho años estas iniciativas han tenido un crecimiento acelerado en distintos territorios, han sido pocos los gobiernos, a nivel mundial, que han fomentado esta propuesta. Por este motivo, resulta representativo el caso de Ecuador.

El Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAG), a través de la consolidación en 2010 del proyecto CIALCO¹⁸, institucionaliza espacios de comercialización directa para la agricultura familiar y campesina a través de la creación de una Coordinación General de Redes Comerciales en 2011.

El Proyecto CIALCO aspiraba crear políticas públicas en consonancia con el marco normativo establecido en la Constitución; para ello, promovió el fortalecimiento y la generación de sistemas agroalimentarios saludables, justos y sostenibles a lo largo de toda la cadena alimentaria: producción, procesamiento, distribución y consumo. Con el fin de promover y difundir alimentos nutritivos, locales y culturalmente apropiados, se fomentó: i) la transición agroecológica; ii) los paisajes productivos, iii) la conectividad ecológica y la asociatividad comercial, y, iv) el desarrollo de productos con identidad territorial.

CIALCO se concentró, de acuerdo al MAG, al impulso de redes comerciales locales asociativas de la agricultura familiar campesina para la provisión sostenible de

¹⁸ “Espacios locales de encuentro DIRECTO entre productores y consumidores en condiciones EQUITATIVAS para ambas partes donde se establecen RELACIONES que superan la compra-venta de productos, se VALORA, tanto la importancia del trabajo del agricultor como el rol del consumidor y se CONSOLIDA la seguridad y soberanía alimentaria a nivel territorial” (Ministerios de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, 2013).

alimentos sanos y suficientes para la alimentación nacional y el desarrollo digno de las familias rurales (Ministerio de Agricultura y Ganadería 2019, párr. 2). Las políticas establecidas se centraron en el fomento y el fortalecimiento de “espacios asociativos de comercialización local de las redes de agricultura familiar y campesina: ferias, canastas, tiendas, compras públicas y exportación campesina (párr. 4); y, en la “construcción de sistemas de certificación locales¹⁹ asociativos que permitan gestionar incentivos de políticas públicas para la agricultura familiar campesina: sistemas participativos de garantía y sellos locales” (párr. 12).

Esta investigación se centra en analizar el establecimiento de la primera política, a continuación, en la tabla 16, se presentan datos en relación a las cinco modalidades de CIALCO, a fin de comprender mejor sus objetivos y alcance:

Tabla 16
Inventario nacional CIALCOs 2010

CIALCO	Breve descripción y objetivo	Número de ferias	Quién lidera la feria	Ventas totales anuales	Productos para la venta
Ferias Campesinas	Son espacios privados o puestos de plazas abiertas o de mercados municipales u otros espacios públicos (por ejemplo predios de las direcciones del MAGAP o de los consejos provinciales), en los cuales las familias de pequeños productores organizadas venden sus productos, con una frecuencia preestablecida (semanal, mensual). El objetivo de las ferias ciudadanas es mejorar los ingresos de los pequeños productores (poseen entre 0,1 y 3 ha) y luchar contra la inflación de los precios de los alimentos. (...). Promocionan y valorizan socialmente los productos campesinos sanos, nativos y libres de químicos y fomentan sistemas agroecológicos u orgánicos de producción familiar campesina, así como un comercio justo.	87 en total para el 2010, con un aproximado de 25.000 consumidores, principalmente de clase media, semanales			Hortalizas, cereales, tubérculos, leguminosas, hierbas medicinales, miel, productos lácteos, huevos de campo, cuyes, pollo, frutas, productos elaborados
		35	Sociedad civil, organizaciones campesinas y ONG	US \$ 5'301.405 (2009)	
		38	MAGAP	US \$ 3'600.740 (2009)	
		14	CONQUITO(e específico para el municipio capitalino)	US \$ 74.409 (2009)	
Tiendas Campesinas	Distinguimos las tiendas campesinas de las tiendas	18 en total. El gran porcentaje (no estimado) de consumidores			Productos lácteos,

¹⁹ Los Sistemas Participativos de Garantía son sistemas de garantía de calidad que operan a nivel local. Certifican a productores y productoras tomando como base la participación activa de los consumidores y se construyen a partir de la confianza, las redes sociales y el intercambio de conocimiento (Sistemas Participativos de Garantía (SPG), párr. 3)

o de Productos Campesinos	especializadas en productos campesinos. Las primeras son tiendas de las organizaciones, administradas por ellas, donde se venden productos de sus socios. En cambio, las tiendas especializadas en productos campesinos pertenecen a instituciones privadas, con o sin fines de lucro, que se especializan en la venta de productos adquiridos a los propios productores (individuales o asociados), con una visión de comercio solidario y justo, aunque no necesariamente acercan el productor con el consumidor.	que compran en estas tiendas pertenece a la clase media urbana			embutidos, horchatas, mermelada s, confitería, hortalizas, frutas, papas, cárnicos, pescados, huevos, harinas, granos, arroz, granolas, mermelada s, productos naturistas, café, cacao, artesanía
		8	Campesinas	US \$ 3'195.134 (2009)	
		10	Especializadas en productos campesino, administradas por privados		
Canastas Comunitarias	Responden a la iniciativa de grupos de familia urbanas, que se organizan para abaratar los costos de sus alimentos, por medio de la compra colectica de productos frescos, que luego se reparten de forma equitativa. En la actualidad las canastas tienden a articularse con las familias productoras y sus organizaciones, levantando un discurso y una práctica de consumo de productos locales, campesinos y agroecológicos, propendiendo hacia una relación campo-ciudad ms directa y fraterna. Normalmente se exige productos limpios de químicos, producidos en fincas en transición o incluso con certificación.	19 en total para 2010, que agrupaba a 1.495 consumidores, en su mayoría de la clase media			Hortalizas, tubérculos, granos, harinas, huevos y pollos.
		15	Red Tierra y Canastas	US \$ 128.8238 (2009)	
		4	Desconocido	Desconocido	
Compras Públicas de Productos Campesinos	Esta modalidad corresponde a la venta al Estado de productos agrícolas por parte de organizaciones de pequeños productores, en el marco de compras públicas orientadas a la provisión de los programas estatales de ayuda alimentaria. En este caso el Estado actúa como representante del consumidor, sin interés comercial de lucro.	En la actualidad existen <i>cuatro programas</i> de distribución de alimentos a poblaciones específicas y sensibles.			---
		15.000 escuelas primarias y secundarias de zonas rurales y urbanas marginales, correspondiente a 1'389.000 desayunos	El PAE del Ministerio de Educación	Se compraron 44.000 TM de alimentos, por un valor de US \$ 46'536.000, en 2009. Se	Desconocid o

		durante 120 días al años		distribuyeron de la siguiente manera: 70% se destinó al PAE, el 20% al Programa Aliméntate Ecuador y el 10% a los programas del INFA y del PANN 2000	
		500.000 raciones bimensuales a niños entre 2 y 5 años y a adultos mayores de 65 años	Programa Aliméntate Ecuador del MIES		Desconocido
		Raciones a mujeres embarazadas y lactantes y a niños de 6 meses a 2 años	Programa PANN 2000 del Ministerio de Salud		Papilla fortificada
		Parte de la alimentación de los menores de 5 años atendidos en sus CDI	INFA del MIES		Desconocido
Exportación Asociativa	<p>Se define en los países consumidores del Norte como una relación comercial basada en el dialogo, la transparencia y el respeto, que busca mayor equidad en el comercio internacional. Contribuye al desarrollo sostenible de los productores y trabajadores <<marginados>> del Sur gracias a sus mejores condiciones comerciales, y a las protecciones de los derechos de los trabajadores.</p> <p>Se trata de la exportación directa por parte de las organizaciones de pequeños productores a nichos de mercado de los países del Norte (Europa, América del Norte y Japón), con exigencias sociales y ambientales y de comercio justo.</p>	<p>19 organizaciones de pequeños productores y minifundistas. El valor de estas exportaciones fue de US \$ 36'902.131 en 2009</p>			<p>Exportación de banano, cacao, café, quinua, tisanas, productos elaborados (galletas, chifles)</p>

Fuente: (Chauveau, Lacroix, y Taipe 2013)

Elaboración Propia

El impacto positivo que han tenido los CIALCOs en el territorio, de acuerdo al MAG, se observa no sólo en los beneficios que han obtenido los productores y los consumidores; sino también en la revalorización de la producción campesina, la producción limpia y de calidad, libre de químicos en la cual se vela por un ciclo natural

de cultivo y cosecha. Además, se rescatan las costumbres y la cultura alimentaria del país, acercando nuevamente al proveedor y al consumidor.

La evaluación que realizó el MAG, muestra que: *i)* los ingresos agropecuarios de las familias productoras han mejorado, consecuentemente lo hace la economía familiar; *ii)* se generan fuentes de trabajo familiar, *iii)* incrementan el empoderamiento de las familias y las mujeres. Adicionalmente, contribuyen a promover una alimentación sana, segura y de calidad al ofertar productos diversificados, basados en la agro-biodiversidad del país; disminuir el uso de químicos y especialmente a la soberanía alimentaria. La tabla 17 describe con cierto detalle estos beneficios:

Tabla 17
Impactos directos en los sistemas campesinos de producción

	Ferias campesinas	Tiendas campesinas o de productos campesinos	Canastas comunitarias	Públicas de productos campesinos	Exportación asociativa
Diversificación y recuperación de variedades nativas	Proceso de diversificación de cultivos, como respuesta a la demanda de los consumidores.	No se tiene información	Proceso de diversificación de cultivos, como respuesta a la demanda de los consumidores	No se tiene información	No se tiene información
Aumento de la producción	Es notoria la implementación de huertos en los sistemas de producción de las familias campesinas. Para el caso de los productores de fresa y papa (Carchi e Imbabura) se mejoraron los rendimientos en un 10% y 5% respectivamente.	No se observó efectos de crecimiento en la producción	Es notoria la implementación de huertos en los sistemas de producción de las familias campesinas	No se observó efectos de crecimiento en la producción	La especialización ha contribuido con un 30% al mejoramiento del rendimiento de los cultivos
Disminución del uso de químicos	La exigencia de los consumidores, los propios productores y, en ocasiones, del Estado, ha estimulado la transición a sistemas de	No se tiene información	La exigencia de los consumidores, los propios productores y, en ocasiones, del Estado, ha estimulado la transición a sistemas de producción orgánicos, agroecológicos o limitado el uso de químicos		

	producción orgánicos, agroecológicos o limitado el uso de químicos.		
Mejoramiento de la calidad	Se observa que los productores al verse enfrentados más directamente a los consumidores e insertos en mercados más exigentes, mejoran la calidad de sus productos en diferentes aspectos: frescura, presentación, limpieza, se produce orgánicamente, entre otros.		
Contribución a la soberanía alimentaria territorial	Contribuyen a la seguridad alimentaria de las familias campesinas y urbanas y a la soberanía en los territorios. El aumento de la producción de hortalizas (...), acompañado del aumento del autoconsumo de verduras y diversificación de la dieta, el trueque entre familias campesinas (...) o entre organizaciones, el incremento de los ingresos de las familias y, por consiguiente, su poder adquisitivo, contribuyen a mejorar el acceso a alimentos por parte de las familias productores, alimentos que en muchos casos provienen de cultivo orgánico.		

Fuente: (Chauveau, Lacroix, y Taipe 2013)

Elaboración propia

Se debe mencionar que los logros alcanzados responden a las propuestas de las organizaciones sociales y a sus propias iniciativas de comercialización, las cuales fueron acogidas por el Estado luego de largos procesos lucha y negociación.

Las organizaciones sociales reconocen que, a pesar de un marco jurídico existente que vela por sus intereses, aún enfrenta trabas para desarrollar sus procesos de comercialización. Una de las principales, es el acceso al espacio público, en numerosas ocasiones se han enfrentado o han tenido que negociar con los gobiernos municipales para poder acceder a lugares de venta seguros con ubicación estratégica. Por otro lado, estas iniciativas siguen siendo marginales y se enfrentan a una competencia desleal, buena parte de la inversión pública apoya la expansión del monocultivo ligado a la agroindustria y recientemente a la producción de agro-combustibles, así como al fortalecimiento de las cadenas de supermercados.

Pese a estas limitaciones, las organizaciones sociales y campesinas no han dejado de organizarse y de buscar un crecimiento, que permita proveer alimentos nutritivos y de calidad a la población ecuatoriana; en este sentido las experiencias CIALCO han presentado un incremento, pasando de 143 experiencias (sin incluir las *públicas de productos campesinos*) en 2010 a 267 en 2017.

1.1.2. Preferencias de Consumo en tres Circuitos Cortos de Comercialización en Quito

Dentro del proceso de investigación, uno de los puntos importantes era reconocer dentro de Quito, cuáles eran las iniciativas existentes e indagar, de primera mano, que impulsaba a los consumidores a acercarse a estas ferias. Se eligió Quito por

ser la segunda ciudad más poblada del país, por la cantidad de propuestas existentes y por la cercanía para acceder a la información.

En el 2016, en Quito y los valles había alrededor de 24 ferias agroecológicas que se desarrollaban de martes a domingo. Según ConQuito, en la ciudad, bajo su patrocinio, existen alrededor de mil cien huertos urbanos activos cuyos productos se expenden en 14 ferias agroecológicas en todo el Distrito, participan 100 micro-emprendedores, anualmente ofertan 150.000 kilos de alimentos. Entre sus productos están algunos que generalmente no se encuentran en los mercados estandarizados como la jícama, mashua, plantas medicinales y huevos frescos de codorniz o gallina (El Comercio 2016, párr. 11).

Existen diferentes modalidades de expendio, ferias, tiendas y canastas. Su origen también es diverso: unas son de familia, otras de asociaciones y algunas están respaldadas por instituciones. “Cada comunidad feriante pone sus reglas, como por ejemplo asignarse cupos de entrega” (párr. 13).

A fin de mostrar esta diversidad, se eligió tres espacios para la recolección de información referente al consumo: Feria Agroecológica de Carcelén, Feria Agroecológica, Arte y Cultura la Carolina y Tienda agroecológica Sur-Siendo. Esta elección se hizo considerando; su ubicación geográfica (norte, centro y sur de la ciudad); su origen (iniciativa ciudadana, cooperativa, campaña); su modalidad (2 ferias y una bioferia). Adicionalmente, muestran diversidad en relación al horario de funcionamiento y la oferta de productos. En la tabla 18 se resumen estas particularidades:

Tabla 18
Resumen ferias visitadas

Feria	Descripción	Día y horario de atención	Parroquia	Dirección	Tipo de emprendimiento
Tienda agroecológica Sur-Siendo	Esta propuesta nace como una respuesta al patrón de exclusión, al cual fue sometido el sur de la ciudad, debido a que dentro del sistema de agroecología nacieron los circuitos cortos de comercialización y se concentraron principalmente en la zona norte de Quito, planteándose entonces el “tema de la alimentación sana y soberana” para la comunidad. (La actualidad, párr.24). Donde “más	De martes a viernes / 8:00am a 12:00m	La mena	Av. Ajaví y Cardenal de la Torre. Frente a parque Solanda	BioTienda

	que una propuesta de comercialización, es un proceso de movilización social por el derecho a una alimentación sana y soberana (...) donde se promueve el comercio justo (...) como alternativa para el desarrollo de una economía liberadora de las familias de trabajadores del campo y la ciudad” (Cooperativa Sur-Siendo, parr.1).				
Feria Agroecológica, “Arte y Cultura” de la Carolina	Nace en marzo de 2008 a través de la campaña por la soberanía Alimentaria “come sano, seguro y soberano”, del Colectivo Agroecológico. En la feria la comunidad fomenta el encuentro entre el campo y la ciudad, se promueve la soberanía alimentaria y la economía solidaria a través del ejercicio de la comercialización agroecológica de alimentos sanos y seguros, artesanías, e insumos de aseo y belleza (Feria Agroecológica de la Carolina, párr.1).	Domingo / 8:00am a 14:00pm	Iñaquito	Pasaje N34 Rumipamba E6-264 y Av. Shyris. Interior	Solo feria agroecológica
Feria Agroecológica de Carcelén	La apertura de la feria Agroecológica responde al trabajo voluntario de la comunidad, que mediante el “Comité de Moradores de la súper manzana C” y el “Teatro Hatariy”, lograron fortalecer el tejido social. (...) Donde se invitó a compartir un espacio para mejorar la salud y, a la vez, atender la vulnerabilidad socio-económica que presentan muchos productores agrícolas andinos, naciendo así la idea de proveer alimentos sanos o agroecológicos a los consumidores y reconocer un precio justo a sus productores.	Viernes/ 6:00am a 11:00am	Carcelén	Carcelén BEV, Súper manzana C, pasaje Rodrigo de Villalobos y pasaje Pedro Quiroz	Solo feria agroecológica

Elaboración Propia

A fin de obtener datos en relación a la preferencia de consumo, en estos espacios se realizaron 120 entrevistas semi-estructuradas (40 por cada feria) a los consumidores que acudían a realizar sus compras.

La entrevista se estructuró a partir de 10 preguntas cuya finalidad era obtener información sobre sus prácticas de consumo de alimentos: frecuencia, motivación y criterios de preferencia. Es necesario mencionar que dada la calidad de las entrevistas, cuando el consumidor permitía generar un espacio conversacional, las entrevistas no solo

fueron más prolongadas, sino que se pudo personalizar pues se obtuvo el nombre del consumidor. El análisis de esta información nos muestra que:

A. Son las mujeres las encargadas de llevar los alimentos al hogar, ellas muestran mayor interés o preocupación por lo que están consumiendo. De un total de 120 consumidores entrevistados, 19 fueron hombres y 101 mujeres, lo que en porcentajes representa un 15.83% y 84.16% respectivamente. Esta tendencia se evidencia en todas las ferias, siendo algo menor en la Feria Arte y Cultura la Carolina (Tabla 19). Sería necesario indagar, en el futuro, si esto responde al hecho de que las mujeres padecen en mayor medida ENT, como se mostró en el capítulo II.

Tabla 19

Total de consumidores por feria

	Total número de hombres	Total porcentaje de hombres	Total número de mujeres	Total porcentaje de mujeres
Feria Agroecológica de Carcelén	5	26.32	35	34,65
Feria Agroecológica, “Arte y Cultura” de la Carolina	11	57.90	29	28,71
Tienda agroecológica Sur-Siendo	3	15.79	37	36,63
Total	19	100	101	100

Elaboración Propia

B. Las entrevistas demuestran que las ferias son visitadas por una población heterogénea en edad. Los consumidores estaban en un rango de edad entre los 20 y los 70 años; sin embargo, el mayor porcentaje corresponde al rango entre los 30 a 40 años (65%); la población ecuatoriana está buscando otras formas de alimentarse, pues la incidencia de ENT se da cada vez en edades más tempranas y, por tanto, los años productivos disminuyen.

C. Existen tres tipos de consumidores dentro de las ferias, aquellos que la visitan por primera (cuando se realizó la entrevista), los que la frecuentan de vez en cuando y no muestran una preferencia de consumo (supermercado o CIALCOs) y los *consumidores recurrentes*. De la población encuestada se logró determinar que el 44% corresponde a los dos primeros grupos y el 56% restante a consumidores recurrentes. Para fines de esta investigación se hará énfasis en las opiniones de los consumidores recurrentes, pues son quienes realmente viven y conocen la feria y pueden ofrecer información sobre los motivos para optar por este tipo de propuestas.

D. Dentro del marco establecido en el capítulo dos, vale la pena retomar que el consumo responsable, no solo hace parte de la construcción de una economía

solidaría sino de la propuesta de la soberanía alimentaria. En este sentido los consumidores recurrentes, están respondiendo y apoyando un tipo de producción consciente, soberana y justa; y, eligen formas particulares de consumo que responden a necesidades personales y a una toma de conciencia sobre lo que el sistema agroindustrial está ocasionando.

En la feria se construyen relaciones entre productor y consumidor recurrente, permitiendo que este último tenga la oportunidad de conocer de primera mano cuales son los procesos de elaboración y procesamiento de los alimentos que están consumiendo, y saber más acerca de las propiedades de los alimentos que compra. Incluso, se tratan problemas de salud y la forma de ayudar o mejorarlos, a través de la alimentación (consumo particular de algún alimento).

E. Los consumidores recurrentes enfatizan en que gran parte de su motivación para recurrir a las ferias es debido a la calidad de los productos que se ofrecen, pues al preguntarles sobre si los productos son *malos, regulares o buenos*, los catalogaban como “*buenos*”; pero, la asociación iba mucho más allá pues hablaban de la apariencia e incluso de un “valor” implícito dentro del producto.

En relación a la apariencia de los alimentos, los consumidores refieren que disfrutan ver *i)* la diversidad en tamaños y colores, es decir la irregularidad de los alimentos; *ii)* aprecian como se exhibe los productos, pues se evidencia la frescura de los mismos, y tras estos esta la cara (productor) de quién lo cultivo; *iii)* los productos que son procesados, se empacan de forma que el consumidor aprecia su contenido y tiene la oportunidad de preguntar los ingredientes que lo componen y el origen de los mismos.

Exaltar la apariencia bajo cualquiera de estos aspectos, sugiere para el consumidor *seguridad*, pues sabe lo que está comprando y con que se está alimentando. En palabras de Carmen “el sabor de las frutas realmente se siente, sé que es lo que estoy comiendo y conozco la cara de quien lo produjo” (Carmen, 2018, entrevista). Los consumidores afirman que es esencial conocer el origen de los alimentos, pues es la única manera de saber qué y cómo se está consumiendo, resaltando lo que dice Isabel “si yo cocino, sé que estoy poniéndole a mi plato y que le va a llegar a mi cuerpo” (Isabel, 2018, entrevista).

El “valor” implícito de los alimentos se asocia con palabras como: *orgánico, agroecológico, natural, libre de químicos, propio o de mi tierra*. Esto permite entrever que el consumidor realmente valora no solo los productos autóctonos, sino el esfuerzo

en su producción, pues es consciente que es un proceso libre de químicos, preservantes, colorantes, y demás aditivos. Como bien lo expresa Lorena “encuentras lo que la naturaleza produjo y lo que con tanto cuidado los productores cultivaron o produjeron” (Lorena, 2018, entrevista) o lo que Daniela refiere como “volver al origen o a lo que los abuelitos consumían, por algo vivían más” (Daniela, 2018, entrevista). Teresa lo expresa así: “regreso a mis orígenes, elijo con conocimiento y sé que me estoy alimentando bien a mí y a mi familia” (Teresa, 2018, entrevista) haciendo referencia a que no se emplean químicos para la producción.

Vale la pena resaltar que, a pesar de las diferencias físicas notorias de los tres espacios y bajo las condiciones particulares de cada sector, las ferias ofrecen a sus consumidores seguridad con respecto al origen de los productos ofertados y, aunque en mayor o menor medida la presentación de los productos cambia, la disposición de estos no deja de ser agradable a la vista y siempre hay un rostro visible tras la oferta.

F. De hecho, una de las grandes motivaciones para acercarse a este tipo de iniciativas, es precisamente la salud; bien sea porque el consumidor o alguien de su familia presenta alguna enfermedad, o porque existe algún tipo de conocimiento, información que motiva al consumo de alimentos naturales. Sonia lo refiere como “si tengo todos los colores en mi plato, no tengo de que preocuparme, mi abuelita decía que era la mejor forma de saber que me estaba alimentando bien” (Sonia, 2018, entrevista)

Es importante resaltar que a pesar de que la salud es una de las motivaciones principales, en las tres ferias, se observa diferencias sobre el conocimiento a la nutrición y a un balance de los alimentos, por ejemplo en la feria de la Carolina hay mayor claridad sobre nutrición y alimentación en general, mientras que en el otras ferias el conocimiento es de carácter más empírico; obedeciendo a las diferencias que hay en educación y a un factor de carácter socio-económico.

G. En las tres ferias, en mayor o menor medida, nunca se encuentra la misma oferta de productos y es por esto que son tan atractivas para quienes las frecuentan de forma recurrente. Se convierten en una oportunidad de encontrar productos que no están en los supermercados o alimentos que comercialmente no son “viabiles” y en este sentido la mayor parte de la población los desconoce.

Gracias a la dinámica de las ferias, y al diálogo entre productores y consumidores, la experiencia de encontrar alimentos “raros” permite intercambiar conocimientos y ser más creativo a la hora de alimentarse; en palabras de algunos consumidores “dar variedad a la vida”. A veces existe tal cercanía, que los

consumidores se atreven a preguntar recetas o formas de preparación de algún alimento en particular.

H. Los consumidores refieren que, en efecto, los productos encontrados en las ferias pueden tener un mayor costo, sin embargo también afirman que están dispuestos a pagar ese “precio extra” si con ello pueden ayudar a beneficiarse de otras maneras. Raúl afirma “que el alimento que llevas está valorado por el sabor que estas llevando a casa, y por saber quién los cultivó” (Raúl, 2018, entrevista), o de acuerdo con Tatiana “si a mí me dicen que esto no tiene químicos, yo prefiero llevar un poquito menos y ganar salud” (Tatiana, 2018, entrevista).

Sin embargo otros consumidores refieren que son conscientes de que producir este tipo de alimentos requiere de un mayor esfuerzo por parte del productor, y que de ahí que estos sean más costosos.

El costo de los alimentos pone en cierta desventaja a este tipo de iniciativas en relación a los supermercados, cómo se evidenció en el capítulo dos, los supermercados se valen de estrategias para ofertar productos con un descuento considerable.

I. En la mayor parte de las entrevistas, los consumidores recurrentes emplearon palabras como *justo*, *propio*, *apoyo a la economía campesina*, *apoyo al campesino*, *sano y suficiente*, *local*, que de una u otra manera evidencia que hay algún conocimiento sobre el concepto de soberanía alimentaria. Además los consumidores recurrentes creen estar contribuyendo con la construcción de iniciativas que protejan la salud, la vida, y la economía nacional. En esta medida, entre más iniciativas surjan, el concepto de soberanía alimentaria va a dejar de ser algo abstracto para la población ecuatoriana y podría ser tan amplio y suficiente para que la población realmente defienda lo que constitucionalmente está establecido.

J. Una de las grandes limitaciones de estos espacios, hace referencia al tiempo y días de apertura, que se yuxtapone con los horarios de trabajo y el tiempo de desplazamiento de los consumidores a las casas. Esta es tal vez una de las grandes diferencias entre los consumidores recurrentes y los consumidores que van de vez en cuando.

Los consumidores recurrentes hacen todo lo que está a su alcance y organizan sus tiempos con tal de que la provisión de sus alimentos sea exclusivamente de ferias. Para quienes asisten de vez en cuando, prima la practicidad, en muchos de los casos, un supermercado es más conveniente, pues no solo está abierto en horarios más prolongados, sino que esta “camino a casa” o “está cerca al trabajo” y “encuentro todo

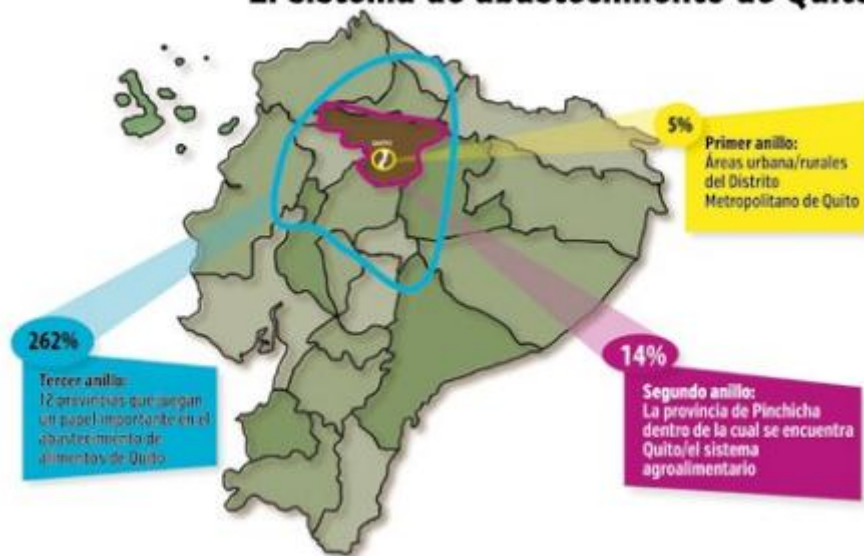
lo necesario en un mismo sitio” lo que “me permite ahorrar tiempo y llegar más rápido a casa, a veces con soluciones más prácticas para resolver la alimentación o lonchera de mis hijos”. Estos consumidores no referencian tener preferencia por comprar en un espacio u otro, siempre y cuando su tiempo de compras no interfiera con el resto de sus actividades cotidianas. No diferencian entre un producto de supermercado y uno de la feria, simplemente compran por la apariencia física externa del producto, buscando que este sea *grande, de color intenso, que no presente golpes o se vea deteriorado* (esto haciendo referencia a frescura). Estos consumidores aún no realizan la compra motivados por la salud o por una consciencia sobre la producción agroindustrial y sus consecuencias.

1.5. **Pacto alimentario de Quito**

A pesar de que esta es una iniciativa reciente y no existen datos sobre su aplicación, su inclusión en esta investigación es importante porque responde a la existencia de un marco legal favorable y a la necesidad de comprender que la problemática en torno a la alimentación, no puede seguir viéndose solamente desde la óptica de la nutrición. Al contrario, es un tema más complejo que responde a factores políticos, económicos, sociales, culturales y ambientales que deben ser afrontados de manera integral a través de políticas públicas, donde trabajen mancomunadamente los actores políticos y sociedad civil.

Esta propuesta se ha aplicado en otras ciudades del mundo. En Quito responde a un análisis integral de la situación alimentaria de la ciudad. De acuerdo con la RUAF Foundation y la FAO, “la región alimentaria de Quito está diferenciada a través de 3 anillos que rodean a la ciudad y conectan flujos e interacciones entre actores del sistema alimentario” (Ruaf Foundation, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 1), como se muestra en la siguiente figura:

Figura 19
El sistema de abastecimiento de Quito
El sistema de abastecimiento de Quito



Anillo 1 (Amarillo): Se evidencia la alta dependencia/vulnerabilidad alimentaria de Quito, ya que su producción solo puede abastecer el 5% de sus requerimientos

Anillo 2 (Morado): La provincia de Pichincha solo alcanza a cubrir el 14% de los requerimientos de su población, incluido Quito

Anillo 3 (Azul): Conformado por 12 provincias, produce 2,6 veces más alimentos de lo que necesita su población y por lo tanto sus excedentes se distribuyen al resto del país

Fuente: Ruaf Foundation, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

Elaboración Propia

De acuerdo con la caracterización realizada en el estudio mencionado, se encontró que *la producción o el cómo se alimenta la población* aún está muy ligada a los agro-negocios, provocando que la producción de alimentos para el consumo local sea baja, pues más del 50% del suelo con aptitudes agrícolas está siendo subutilizado y solo un 35% del suelo agrícola está siendo aprovechado en su totalidad, existiendo una baja productividad para legumbres, oleaginosas, raíces, tubérculos y hortalizas. De otro lado, el estudio evidenció que la *agricultura urbana* tiene un alto potencial de sostenibilidad y aporte a la nutrición (2).

De la misma manera, el estudio determinó que la industria de alimentos y bebidas aporta el 50% de la producción y que anualmente tiene tasas de crecimiento de 4%, principalmente en lo referente a bebidas azucaradas. Así mismo se logró estimar que el 50% de los alimentos manufacturados de mayor calidad y aporte nutricional son exportados (2).

El estudio determinó que existe un oligopolio privado que abastece los mercados mayoristas, donde además no existe una gobernabilidad o está casi ausente, ya que el Estado no ha intervenido más que para asegurar una infraestructura de comercialización y eventos puntuales de control de precios. Así mismo, se establece que los comerciantes minoristas corresponden a grupos de familias que han realizado un abastecimiento en mercados mayoristas y que venden de manera formal en tiendas de barrio y minimarkets y de manera informal en camiones y puestos ambulantes. Se estableció que el 50% de las compras en todos los estratos se hace en supermercados; las ventas directas del productor al consumidor son débiles, dado que las ferias enfocadas a la venta de alimentos sanos y de calidad, requieren altos niveles de organización e involucran a un muy bajo porcentaje de consumidores (2).

Finalmente el estudio estableció que existe una homogenización en el patrón de consumo y que la dieta es desequilibrada. Existe una fuerte inequidad en el consumo, mostrando que los hogares en el decil 1 consumen 20% más carbohidratos y 50% menos de proteína animal que los hogares en el decil 10. La vulnerabilidad en el consumo es bastante delicada, ya que más de la mitad de la población compra los alimentos a crédito y al menos un 20% deja de comprar determinados productos (2). Lo anterior se ve reflejado en la salud de su población ya que “el promedio de la desnutrición crónica infantil de Quito es del 29%, pero en los sectores más vulnerables de la ciudad puede llegar al 46%, el incremento de sobrepeso y obesidad puede llegar hasta el 63%”; esta situación se agrava, considerando que el 71% de la población se alimenta por fuera del hogar.

Frente a estos problemas, surge *La Carta Alimentaria de Quito, por una alimentación equilibrada, inclusiva y sostenible*, publicada el 2 de octubre de 2018. Bajo la premisa de alimentar a una población creciente y predominantemente urbana, propone:

“Crear sistemas agroalimentarios sostenibles, que pongan en el centro a las personas y su derecho a la alimentación, que se basen sobre relaciones socio-económicas justas a lo largo de la producción, la generación de valor agregado, la comercialización, distribución y consumo de alimentos” (Pacto Agroalimentario de Quito) que permitan realmente establecer entornos saludables y que generen un beneficio entre productores rurales y consumidores.

La Plataforma Multiactoral que conforma el Pacto Agroalimentario de Quito, se propuso usar el marco legal vigente (el derecho a la alimentación, la soberanía

alimentaria, el comercio justo y la economía solidaria) como la base para la creación de *La carta alimentaria de Quito*, cuyos objetivos (17 numerales en total) propenden promover un *Sistema Agroalimentario Sostenible y Resiliente*; para el fin de este trabajo se mencionan aquellos objetivos que velan por una alimentación sana y de calidad:

- A. Contribuir a mejorar la situación alimentaria y nutricional, asegurando el acceso a los alimentos inocuos, diversificados y de proximidad para toda la población de Quito, con especial atención a los sectores más vulnerables y fortaleciendo la capacidad de resiliencia alimentaria de la ciudad;
- B. Impulsar una producción agropecuaria sostenible, a nivel urbano, peri-urbano y rural con énfasis en los agricultores familiares, (...), para asegurar, (...), la disponibilidad y acceso a alimentos saludables y de calidad para la población actual y las generaciones futuras;
- C. Promover la conformación de redes y apoyar las iniciativas de la sociedad civil relacionadas a la alimentación, generando espacios de interacción entre los distintos actores del sistema, para garantizar el acceso a alimentos a la ciudadanía, con énfasis en la población vulnerable;
- D. Fortalecer la relación productor – consumidor, poniendo énfasis en el origen de los alimentos, en su identidad cultural – territorial y las formas de producción, reconociendo su carácter agroecológico y orgánico, así como otros elementos de diferenciación por calidad y diversidad, aprovechando sellos y certificaciones;
- E. Promover una acción conjunta de los actores involucrados en los sectores de la alimentación, de la educación y de la salud, a favor de los estilos de vida saludables, que incluyan campañas de comunicación, con información integral sobre los alimentos que se expenden como parte de la cultura de consumo responsable, reconociendo a las diversas preferencias alimentarias y promoviendo el uso de productos locales;
- F. Consolidar una política pública y gobernanza participativa, inclusiva, co-responsable y colaborativa, de todos los actores del sistema, que reconoce el derecho humano a la alimentación, la seguridad y soberanía alimentaria, que integre las políticas agroalimentarias a la planificación territorial y a la coordinación entre niveles de gobierno.”(Pacto Agroalimentario de Quito).

Si bien hay que esperar los resultados de esta propuesta, se evidencia la posibilidad de crear políticas locales más amplias para la construcción de sistemas alimentarios sostenibles, que promuevan el abastecimiento interno de alimentos, el consumo de alimentos sanos, nutritivos y de calidad, además del establecimiento de relaciones de comercialización incluyentes y equitativas.

2. Análisis crítico: limitantes en la ejecución de la soberanía alimentaria frente a la implementación de las políticas públicas

La incorporación de la soberanía alimentaria como un “derecho” dentro la Constitución Política del 2008, se presentó como una alternativa a las políticas neoliberales imperantes en la agricultura y la alimentación, que buscaba velar por *i)* una producción agrícola local, reconociendo el trabajo y la tierra a los campesinos y, *ii)* los

derechos de los consumidores a elegir sus alimentos a precios justos y la preservación de la salud.

Lo que describe la carta magna como ideal de implementación, bajo el amparo de la soberanía alimentaria, corre el riesgo de reducirse a un cliché, debido a que el país no ha realizado cambios esenciales en el sistema alimentario (régimen neoliberal) y las políticas que lo rigen, en este sentido: *i)* continúa al frente el agronegocio monopólico en torno a la producción y comercialización de productos de exportación y consumo masivo, *ii)* los campesinos están subordinados a la agricultura bajo contrato, *iii)* los supermercados continúan bajo crecimiento constante, además de que quieren controlar el acceso a las compras públicas, y *iv)* existe una burocracia privada que prefiere las agroempresas, con una visión economicista y mercantil de la eficiencia y la productividad (Hidalgo, Lacroix, y Román 2013, 41). Hechos que repercuten en cualquier esfuerzo estatal y social por efectuar y validar las políticas públicas y acciones ciudadanas, frente a los alimentos ultra-procesados, que nacen bajo la noción de la soberanía alimentaria.

Las políticas descritas en este capítulo, permiten contextualizar un problema de salud pública, que surge cuando el país volcó su patrón de consumo alimentario a una dieta de carácter industrial. Sin embargo el margen de acción que cada una de estas políticas (iniciativas) tiene, está sesgado, debido a que no existe consonancia entre la teoría y la práctica, y la política termina siendo una respuesta temporal, parcial y puntual a un problema global.

El etiquetado gráfico de tipo semáforo, contribuyó como una herramienta que *i)* informaba de forma clara sobre tres componentes (sal, grasa y azúcar) que tienen efectos directos sobre la salud humana y *ii)* bloqueo temporalmente, en el momento de su implementación, a la industria y la producción de alimentos ultra-procesados. Sin embargo la pericia de la industria, ha permitido que este “obstáculo” se convierta en una fuente de creatividad, donde a partir de la química se ha manipulado y encontrado sustitutos, que permiten “reducir” aparentemente estos tres elementos, pero que en su esencia son más nocivos. Esta política permitió encender las alarmas de consumo y tal vez generar consciencia en un grupo particular de personas, sin embargo dadas las fallas estructurales y la fuerte incidencia de la industria en el Estado, esta se ha fortalecido y logrado imponer sus normas de acción.

La normativa de bares escolares, protegió a un grupo vulnerable de la población, al *limitar* la venta de productos ultra-procesados e *incentivar o favorecer* el consumo de

alimentos locales. Su gran limitante es el nivel de operación, ya que los hábitos de consumo o la dieta de los niños (as) y adolescentes, nacen y se fortalecen en el hogar.

El manual de Buenas Prácticas Comerciales para el sector de los supermercados, y/o similares y sus proveedores, bajo la iniciativa de brindarle un espacio al productor local en estas grandes superficies, puso al pequeño y mediano productor en la encrucijada de favorecer una producción de carácter masivo, continuo y estandarizado, que satisficiera el volumen y la “calidad” establecidos para poder hacer presencia en estos espacios, esto sin mencionar el trámite burocrático al cual deben someterse.

Los Circuitos Cortos de Comercialización, es la iniciativa más a fin a la propuesta de la soberanía alimentaria, ya que sus ejes estructurales responden en todo sentido a lo que esta establece. Se ven limitados a surgir, fortalecerse y ser la nueva identidad de consumo de la sociedad, debido a que *i)* las políticas de producción favorecen los estándares industriales, *ii)* la fuerte manipulación de la industria sobre el consumidor, incentiva el consumo de alimentos ultra-procesados y *iii)* las políticas ciudadanas y del Estado no permiten el establecimiento permanente de estos espacios.

Políticas que esquematizan las falencias de un sistema alimentario que continúa estratégica y convenientemente conceptualizado bajo la noción de seguridad alimentaria, y que necesita sumergirse en un nuevo ciclo de producción, abastecimiento y consumo, promovido desde sus actores principales (Estado, organizaciones sociales y campesinas y consumidor), para asumir riesgos y cambios desde su estructura base (limitantes actuales).

El Estado, necesita comenzar a integrar los esfuerzos discursivos y jurídicos de la soberanía alimentaria como un modelo rural alternativo, a través del apoyo a la producción campesina, por medio de la promoción de espacios locales, que permitan el encuentro de productores-consumidores, ya que hasta el momento la urbanización ha favorecido la supermercaderización del consumo. Con esto se estaría garantizando la creación de espacios múltiples y descentralizados de comercialización de alimentos, que involucre la venta directa y justa; de otro lado se fomentaría la agrobiodiversidad, la producción limpia y agroecológica y la salud de la población (consumidores). Sin embargo el reto y barrera más grande continúa siendo que *i)* no se ha modificado a los actores beneficiarios de la inversión pública y *ii)* las políticas que favorecen exclusivamente a los grandes productores, “económicamente viables”, no han presentado ningún cambio, dando como resultado un sistema alimentario capitalista.

Las organizaciones campesinas y sociales, deben afrontar y resolver nuevos retos, así: *i)* existe una relación fragmentada entre organizaciones de los derechos sociales u organizaciones de productores directos, impidiendo que exista una voz conjunta de acción y demandas concretas, que perjudican a ambos, *ii)* a nivel de comercialización, se deben consolidar esfuerzos productivos que permitan demandar al Estado el compromiso y apoyo (descrito en la carta magna) la agricultura campesina, donde se beneficie a los pequeños productores para la consolidación de las compras públicas y que se promuevan las ferias públicas, para lograr el acercamiento productor-consumidor y que se limite el avance oligopólico de los supermercados, *iii)* se requiere una articulación, productor-consumidor, campo-ciudad, que permita generar una base sólida de un nuevo modelo de agricultura, que promueva un consumo local y *iv)* continuar confrontando al gobierno para que valide y haga realidad temas como la descentralización de mercados y la economía social y solidaria (42).

El consumidor puede convertirse en el actor de cambio más importante, si este comienza realmente a privilegiar y darle valor al consumo local.

Bajo un escenario de alianza entre el Estado-Productor-Consumidor, se facilitaría la construcción de redes entre el campo y la ciudad, permitiendo *i)* un país con capacidad de decisión sobre las políticas que rigen respecto a qué alimentos producir, cómo y para quién, *ii)* una PEA revalorizada con capacidad suficiente y amplia para sostener la producción nacional de alimentos, y los mercados a nivel local y nacional, y *iii)* se forjaría una cultura con identidad capaz de promover alimentos que reproduzca la identidad de los pueblos y que afirme los valores y tradiciones.

Conclusiones

A. Las políticas agrarias que acompañan el sistema agrario corporativo, son el reflejo de que en el sistema continua favorecimiento, la cantidad versus la calidad. La integración de la alimentación, la nutrición y la salud deben ser el eje de acción de los Estados, para considerar un verdadero cambio en el sistema de producción de alimentos y construir políticas que velen por la soberanía alimentaria.

B. La soberanía alimentaria es el vínculo de cierre entre el productor y el consumidor. Fortalecer los lazos a partir de un consumo responsable, es el punto de quiebre a un sistema industrializado, que ha llevado a la mercaderización de la alimentación a través de la artificialización, la creación de grandes superficies que se convierten en la solución rápida de compra en la sociedad moderna y al detrimento silencioso-progresivo de la salud de los consumidores.

C. La transformación agraria del Ecuador entre 1970 y 2006 causó la disminución de las superficie destinada para autoconsumo (productos de la canasta básica), afectando la seguridad y soberanía alimentaria del país. Esta etapa, adicionalmente, estuvo marcada por una fuerte urbanización, disminución de la PEA agrícola, y favorecimiento de los cultivos agroindustriales y de importación. Estas transformaciones ocasionaron entre otras cosas, cambios en los patrones de consumo de la población, donde se pasó de una dieta rica en carbohidratos complejos y fibra, a una rica en azúcares simples y grasa, traduciéndose en una alimentación deficiente a nivel general de la población..

En el 2017 las ENT son una epidemia en el Ecuador, que le costaron al país 1,7 millones de dólares, configurando una población con tendencia a sufrir muertes prematuras y pocos años productivos. Se convierten en un problema de salud pública, representan el 24% de las muertes.

D. Los supermercados para el Ecuador tienen un rol preponderante en el modelo agroalimentario actual. Para 1998 contaba con 85 superficies, valor que casi se duplica para 2004 con 160 establecimientos. El posicionamiento progresivo y agresivo de los supermercados ocasionó una disminución de los pequeños comerciantes (tiendas de abarrotes y tiendas de barrio).

Los supermercados tienen influencia y poder económico en el país. Esto ha llevado a la especialización y a la selección preferencial de sus proveedores, lo que poco a poco ha dejado por fuera del mercado a los pequeños y medianos productores, por no cumplir con los requerimientos de “calidad” y volumen. Al igual que las grandes cadenas internacionales utilizan estrategias para controlar la oferta y generan estrategias de mercadotecnia para retener y atraer a nuevos consumidores.

E. A través de la Constitución del 2008 y la LORSA, se puede ver que los avances en el marco legislativo permitieron dar soluciones parciales a algunos de los problemas originados por el modelo agrario dominante. Se establece que la soberanía alimentaria es un marco adecuado para las políticas de fomento y promoción de consumo de alimentos sanos, nutritivos y de calidad. Con sus limitaciones, las políticas emprendidas por el Estado, demuestran la posibilidad de actuación, sin embargo al estar orientadas a dar una respuesta a la salud en términos de consumo, dejan por fuera la integralidad del problema de alimentación vs salud.

F. Los CIALCOs han demostrado ser una alternativa de comercialización de productos sanos, nutritivos y de calidad, además de responder a un comercio justo. En sus años de implementación en el Ecuador han traído beneficios como *i)* la revalorización de la producción campesina, *ii)* la producción limpia y de calidad, libre de químicos, en la cual se vela por un ciclo natural de cultivo y cosecha, *iii)* se comienza a rescatar las costumbres y la cultura alimentaria del país y *iv)* acerca nuevamente al proveedor y al consumidor. Sin embargo el marco jurídico existente aun pone trabas para su correcto desarrollo y procesos de comercialización, principalmente en lo referente al acceso del espacio público y a la competencia desleal por parte de las cadenas de supermercados.

De acuerdo a la investigación empírica realizada, en tres ferias de la ciudad de Quito, se encontró que los consumidores que van con frecuencia a las ferias, prefieren los productos que estas ofertan, pues a pesar de ser costosos, para ellos el precio se traduce en beneficios para su salud y la de su familia, además de que les permite volver a un consumo de carácter tradicional. Estos consumidores encuentran en las ferias una respuesta a sus necesidades personales, sin embargo se entrevistó que el acercamiento responde a la oposición del sistema agroindustrial y los daños que este ocasiona en términos de salud.

G. El pacto alimentario de Quito, es la concatenación de que es posible tratar la alimentación de forma integral, pues al ser este un tema complejo que responde a factores de carácter político, económico, sociales y culturales, que de enmarcarse bajo el eje transversal de la soberanía alimentaria, las políticas públicas podrían convertirse en una respuesta efectiva, que para el caso de estudio particular correspondería a la creación de sistemas alimentarios sostenibles, que promuevan el abastecimiento interno, el consumo de alimentos sanos, nutritivos y de calidad, además del establecimiento de relaciones de comercialización incluyentes y equitativas.

Lista de referencias

- Acosta, Orlando. 2002. «Riesgos y preocupaciones sobre los alimentos transgénicos y la salud humana». *Revista Colombiana de Biotecnología* 4 (2): 5-16.
- Bianchi, Eduardo, y Carolina Szpak. 2014. «Seguridad alimentaria y el derecho a la alimentación adecuada.», 2014.
- Brassel, Frank, Jaime Breilh, y Alex Zapatta, eds. 2011. *¿Agroindustria y soberanía alimentaria? hacia una ley de agroindustria y empleo agrícola*. Quito, Ecuador: Sistema de Investigación sobre la Problemática Agraria en el Ecuador. http://209.177.156.169/libreria_cm/archivos/pdf_427.pdf.
- Cabeza, Manuel Delgado. 2010. «EL SISTEMA AGROALIMENTARIO GLOBALIZADO: IMPERIOS ALIMENTARIOS Y DEGRADACIÓN SOCIAL Y ECOLOGICA», n.º 10: 30.
- Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural, y Territorios con Identidad Cultural. 2016. «Circuitos Cortos de Comercialización. El caso de los Mercados Públicos Institucionales». https://www.rimisp.org/wp-content/files_mf/1485184807Circuitos_cortos.pdf.
- Chauveau, Christophe, Pierril Lacroix, y Diana Taipe. 2013. *Circuitos Alternativos de Comercialización. Estrategias de la agricultura familiar y campesina*. Quito, Ecuador.
- Chiriboga, Manuel. 1985. «El sistema alimentario ecuatoriano: situación y perspectivas» 9. <http://hdl.handle.net/10469/10102>.
- Coffey, Gerard, Ana Lucia Bravo, y Cecilia Chérrez. 2007. «La cosecha perfecta. Las políticas de mercado y el rol de las instituciones financieras internacionales en el debilitamiento de la soberanía alimentaria de Ecuador», 2007. https://asapcatalunya.files.wordpress.com/2015/07/lacosechaperversa_digital.pdf
- Convergence Alimentaire. s. f. «Convergence Alimentaire». Une poignée de compagnies contrôle l'industrie alimentaire. Accedido 30 de octubre de 2018. <http://convergencealimentaire.info/>.
- Corporación Favorita. 2016. «Informe 2016 Corporación Favorita». Corporación Favorita: Informe 2016. 2016. <https://issuu.com/supermaxi2010/docs/informe-completo>.

- Cuellar Padilla, Mamen, y Isabel Vara Sánchez. 2011. «Mercados locales y canales cortos de comercialización. Implicaciones para un consumo responsable». <http://hdl.handle.net/10334/3706>.
- Del Rio, Eduardo. 2009. *La basura que comemos: transgénicos y comida chatarra*. Grijalbo.
- El Comercio. 2015. «A la microempresa le cuesta entrar a las cadenas». El Comercio. 4 de febrero de 2015. https://www.elcomercio.com/app_public.php/actualidad/microempresas-microempresarios-supermercados-competencias.html.
- . 2016. «32 lugares son el paraíso de los productos agroecológicos». El Comercio. 8 de abril de 2016. <https://www.elcomercio.com/actualidad/lugares-paraíso-productos-agroecologicos-quito.html>.
- . 2018. «La población de Ecuador superó los 17 millones de habitantes». El Comercio. 31 de octubre de 2018. <https://www.elcomercio.com/actualidad/poblacion-ecuador-supera-millones-habitantes.html>.
- Estella, Eduardo. 1988. *El pan de América: etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. ABYA-YALA. Madrid/ Centro de Estudios Históricos. <http://repositorio.educacionsuperior.gob.ec/handle/28000/884>.
- FAO. 2019. «Conceptos Básicos | Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA) Centroamérica | Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura». Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESCA) Centroamérica. 2019. <http://www.fao.org/in-action/pesa-centroamerica/temas/conceptos-basicos/es/>.
- FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. 2017. *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2017*. S.l.: FOOD & AGRICULTURE ORG.
- Freire, Wilma B, Katherine M Silva-Jaramillo, María J Ramírez-Luzuriaga, Philippe Belmont, y William F Waters. 2014. «The Double Burden of Undernutrition and Excess Body Weight in Ecuador». *The American Journal of Clinical Nutrition* 100 (6): 1636S-1643S. <https://doi.org/10.3945/ajcn.114.083766>.
- Freire, Wilma B., William F. Waters, y Gabriela Rivas-Mariño. 2017. «Semáforo nutricional de alimentos procesados: estudio cualitativo sobre conocimientos, comprensión, actitudes y prácticas en el Ecuador». *Revista Peruana de Medicina*

- Experimental y Salud Pública* 34 (1): 11.
<https://doi.org/10.17843/rpmesp.2017.341.2762>.
- Hernández Pérez, Juan Luis. 2016. «Regímenes alimentarios y cuestiones agrarias». *Revista mexicana de sociología* 78 (3): 551-54.
- Hidalgo, Francisco, Pierril Lacroix, y Paolo Román, eds. 2013. *Comercialización y soberanía alimentaria*. Primera edición. Quito: SIPAE. <http://www.oda-alc.org/documentos/1365178640.pdf>.
- Hoffman, Beth. 2013. «Tras la marca: El papel de las 10 grandes empresas de alimentación y bebidas en el sistema alimentario». OXFAM. <https://www.oxfamintermon.org/sites/default/files/documentos/files/informe-tras-la-marca-intermon-oxfam-260213-es.pdf>.
- Instituto Nacional de Estadística y Censos. 2018. «Empleo, Desempleo y Subempleo». Instituto Nacional de Estadística y Censos. 1 de diciembre de 2018. <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/empleo-diciembre-2018/>.
- Iza, Andrea Elizabeth. 2016. «El derecho a la alimentación en el Ecuador: Balance del estado alimentario de la población ecuatoriana desde una perspectiva de derechos humanos». Quito, Ecuador.
- La Vía Campesina. Movimiento Campesino Internacional. 2019. «Vía Campesina - ¡Globalicemos la lucha, globalicemos la esperanza!» Vía Campesina. 2019. <https://viacampesina.org/es/>.
- León Vega, Xaxier Alejandro. 2018. «Soberanía Alimentaria. Sistema agroalimentario, movimientos campesinos y políticas públicas. el caso de Ecuador». Universidad del País Vasco. <http://hdl.handle.net/10810/28923>.
- López-Giraldo, Luis Alirio, Álvaro Franco-Giraldo, Luis Alirio López-Giraldo, y Álvaro Franco-Giraldo. 2015. «Review of food policy approaches: from food security to food sovereignty (2000-2013)». *Cadernos de Saúde Pública* 31 (7): 1355-69. <https://doi.org/10.1590/0102-311X00124814>.
- MBA SKOOL. 2018. «Supermarket Definition». Supermarket. 2018. <https://www.mbaskool.com/business-concepts/marketing-and-strategy-terms/2055-supermarket.html>.
- McMichael, Philip. 2006. «Global Development and The Corporate Food Regime». En *Research in Rural Sociology and Development*, 11:265-99. Bingley: Emerald (MCB UP). [https://doi.org/10.1016/S1057-1922\(05\)11010-5](https://doi.org/10.1016/S1057-1922(05)11010-5).

- Ministerio de Agricultura y Ganadería. 2019. «Coordinación de Redes Comerciales – Ministerio de Agricultura y Ganadería». Coordinación de Redes Comerciales. 2019. <https://www.agricultura.gob.ec/coordinacion-de-redes-comerciales/>.
- Ministerio de Salud Pública. 2011. «Plan estratégico Nacional para la prevención y control de las enfermedades crónicas no transmisibles-ECNT». Ecuador: Ministerio de salud Pública. https://www.iccp-portal.org/system/files/plans/ECU_B3_plan_estrategico_nacional_msp_final..pdf.
- Monteiro, Carlos Augusto, y Maria Laura Da costa. 2016. «Ultra-procesamiento de alimentos y enfermedades crónicas: implicaciones para las políticas públicas». http://capacidadeshumanas.org/oichsite/wp-content/uploads/2015/06/07_Ultra-procesamiento-de-alimentos.pdf.
- Monteiro, Carlos, y Geoffrey Cannon. 2012. «El gran tema en nutrición y salud pública es el ultraprocesamiento de alimentos». Perú: Ministerio de Salud. <http://www.paho.org/nutricionydesarrollo/wp-content/uploads/2012/05/Monteiro-Ultra-procesamiento-de-alimentos.pdf>.
- Naredo, José Manuel. 2009. «Megaproyectos: recalificaciones y contrataciones», 2009.
- Observatorio OMG. 2019. «Mapa: ¿Qué países obligan a etiquetar los productos transgénicos? |». Observatorio OMG. 2019. <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:F6atCuTnPMYJ:www.observatorio-omg.org/blog/mapa-%25C2%25BFqu%25C3%25A9-pa%25C3%25ADses-obligan-etiquetar-los-productos-transg%25C3%25A9nicos+&cd=1&hl=es&ct=clnk&gl=ec&client=firefox-b>.
- Orbe, Tatiana. 2013. «Ecuador etiquetará alimentos transgénicos desde 2014». SciDevNet. 17 de octubre de 2013. <https://www.scidev.net/america-latina/noticias/ecuador-etiquetar-alimentos-transg-nicos-desde-2014.html>.
- Organización Mundial de la Salud. 2018a. «Aditivos alimentarios». Organización Mundial de la Salud. 31 de enero de 2018. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-additives>.
- . 2018b. «Enfermedades no transmisibles». Organización Mundial de la Salud. 1 de junio de 2018. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/noncommunicable-diseases>.
- Organización Panamericana de la Salud, y Organización Mundial de la Salud. 2014. «Revista informativa. Representación Ecuador». 32.

- https://www.paho.org/ecu/index.php?option=com_docman&view=download&category_slug=comunicacion-social&alias=509-boletin-informativo-n0-32-junio-2014-1&Itemid=599.
- . 2015. «Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas pública». Washington. http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/7698/9789275318645_es_p.pdf.
- Patel, Raj. 2008. *Obesos y Famélicos: Globalización, hambre y negocios en el nuevo sistema alimentario mundial*. Constanza Brunet. España: Marea.
- Reardon, Thomas. 2008. «The Rise of Supermarkets and Their Development Implications: International Experience Relevant for India». *The Rise of Supermarkets and Their Development Implications*, 2008.
- Reardon, Thomas, Peter Timmer, y Julio Berdegue. 2004. «The Rapid Rise of Supermarkets in Developing Countries: Induced Organizational, Institutional, and Technological Change in Agrifood Systems» 1 (2): 16.
- Rodríguez Muñoz, Flavio Bladimir. 2010. «Regímenes, sistema y crisis agroalimentaria». *El otro derecho*, 2010. <http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/Colombia/ilsa/20120710062410/2.pdf>.
- Rodríguez-González, Shirley, Sergio Schneider, y Gabriela Coelho-de-Souza. 2015. «Reconexión producción-consumo: cambio para la seguridad alimentaria y nutricional y el desarrollo rural.» *Agronomía Mesoamericana* 26 (2): 373. <https://doi.org/10.15517/am.v26i2.19332>.
- Secretaría Naional de Planificación y Desarrollo. 2019. «Ley Orgánica de Regulación y Control del Poder de Mercado». Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. 2019. <http://www.planificacion.gob.ec/ley-organica-de-regulacion-y-control-del-poder-de-mercado/>.
- Sherwood, Stephen. 2018. Stephen Sherwood: «Sin consumo responsable no habrá agroecología» Blog. <https://www.tercerainformacion.es/opinion/entrevistas/2018/05/31/sin-consumo-responsable-no-habra-agroecologia-conversando-sobre-la-vitalidad-de-la-comida-y-los-alimentos-con-stephen-sherwood>.
- SISSAN. 2019. «Los ecuatorianos: la seguridad y soberanía alimentaria». Los ecuatorianos: la seguridad y soberanía alimentaria. 2019. http://www.siise.gob.ec/siiseweb/PageWebs/SISSAN/macsan_ecussa.htm.

- «Sistemas Participativos de Garantía (SPG)». s. f. *Ecoagricultor* (blog). Accedido 26 de enero de 2019. <https://www.ecoagricultor.com/sistemas-participativos-de-garantia-spg/>.
- Taípe Guamanarca, Maribel Liliana, y Jenny Carolina Valladares Loachamín. 2017. «Expansión de supermercados y paisajes alimentarios en el distrito de Quito Ecuador». Ecuador: Universidad Central del Ecuador. <http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/10820>.
- Windfuhr, Michael, y Jennie Jonsén. 2005. «Soberanía Alimentaria. Hacia la democracia en los sistemas alimentarios locales», 2005. <http://www.oda-alc.org/documentos/1341800313.pdf>.
- Yumbra, María Rosa. 2011. «Encadenamiento agroalimentario: ¿solución sustentable de desarrollo rural o consolidación del poder agroindustrial?» *Eutopía, Revista de Desarrollo Económico Territorial*, No 2: 115-34. <https://doi.org/10.17141/eutopia.2.2010.1032>.
- Zamora, Miguel. 2005. «Debate Agrario Rural. La rápida expansión de los supermercados en Ecuador y sus efectos en las cadenas agroalimentarias». *Ecuador Debate*, 2005. <http://hdl.handle.net/10469/3808>.

Anexos

1. Anexo 1: entrevista Stephen Sherwood

A. ¿Si tuviera que enmarcar el sistema alimenticio del Ecuador, lo clasificaría como un sistema que está volcándose cada vez más hacia la producción agroalimentaria o un sistema industrializado en búsqueda de la “modernidad”?

B. ¿Cree usted que el proyecto de modernización al cual está respondiendo el sistema alimenticio del Ecuador, donde uno de sus efectos ha sido el distanciamiento físico y social de los mercados, puede ser una causa probable para el desarrollo de un fenómeno relacionado con la salud y la alimentación como lo son las enfermedades crónicas no transmisibles?

C. Tiene conocimiento sobre ¿cuál es la población más afectada por las enfermedades crónicas no transmisibles y cuál es el origen o la causal para que existan grupos más vulnerables?

D. Si el Estado ecuatoriano reconoce que el costo a la salud por enfermedades crónicas no transmisibles está rondando sobre casi 2 mil millones de dólares anuales y que el 60% de su producción aun es campesina, ¿cuál cree usted es la dificultad para que se generen políticas públicas solidas en torno los alimentos y la salud del consumidor?

E. Cree usted que la Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria del Ecuador junto con la iniciativa de los circuitos cortos de comercialización e inclusive la imposición de políticas públicas como la del semáforo en los productos procesados y ultra procesados, realmente le están haciendo un contrapeso o un daño a la industria?

F. Si la comida es un dinamizador de las relaciones y enmarca las decisiones en el actuar político, económico y social, cree usted el consumidor si se pone al margen de las regulaciones estatales, puede ser una pieza clave que permita generar cambios en el sistema alimenticio del ecuador y sus políticas públicas de salud y alimentación

G. Si una posible respuesta al sistema alimentario del ecuador pudiera ser los circuitos cortos de comercialización, cuál sería la mejor forma de dar a conocer estas

propuestas y que la gente las acoja como una alternativa viable en la capacidad de satisfacer sus necesidades económicas, sociales, alimenticias y de salud.

H. Tiene usted conocimiento sobre cuáles son los alimentos industrializados que más se consumen en el Ecuador, y de ser así cual podría ser un sustituto sano y local

2. Anexo 2: entrevista Cecilia Ponce

A. ¿Cómo define usted los circuitos cortos de comercialización y cree usted que estos podrían estar en la capacidad de satisfacer la seguridad alimentaria, si nos centráramos en analizar el caso concreto de la ciudad de Quito?

B. Dado que la emergencia de los CIALCO responde a una necesidad vivida por la población, frente a un sistema alimentario cada vez más deshumanizado, ambientalmente atentatorio e inseguro para la salud, ¿cree usted que los circuitos cortos pueden ser una respuesta para mejorar o impactar positivamente la salud del consumidor?

C. En su experiencia como coordinadora general encargada, ¿En qué medida la institucionalización de los CIALCOs permitió avanzar en el desarrollo de políticas públicas para integrar no solo la provisión suficiente de alimentos para la población nacional, sino además ayudar a garantizar que esta provisión pudiera ser sostenible, sana y favorable para la salud del consumidor?

D. En su experiencia como coordinadora general encargada, puede valorar si ha existido o existe resistencia por parte de la ciudad de Quito hacia las ferias campesinas o la apertura de mercados municipales de venta directa.

E. ¿Cree usted que los consumidores están comenzando a despertar un interés o tienen un interés por productos más sanos y limpios de químicos, y como consecuencia de esta conciencia, se aproximan a los circuitos cortos de comercialización?

F. En su experiencia como coordinadora general encargada, lograron determinar si el consumidor de los circuitos cortos tiene alguna preferencia particular de consumo, de ser así puede mencionar algunos productos

G. En su experiencia como coordinadora general encargada, ¿se logró determinar o agrupar que tipos de consumidores son los que frecuentan los circuitos cortos?

H. ¿Cómo cambiar de escala, tener más impacto, y masificar el número de familias productoras y consumidoras, que se beneficien de estos circuitos cortos alimentarios?

3. Anexo 3: encuesta semi-estructurada

- A. Nombre Circuito corto de comercialización:
- B. Sexo de la persona encuestada
 - Hombre
 - Mujer
- C. Rango de edad de la persona encuestada:
 - 20-30
 - 30-40
 - 40-50
 - 50-60
 - 60-70
- D. ¿Cuál es la frecuencia con la que viene a comprar a la feria?
 - Primera vez
 - De vez en cuando
 - Siempre
- E. ¿Por qué se acerca a comprar a la feria?
 - Los productos son más económicos
 - Conoce el tipo de producción que ofrece la feria
 - Está más cerca la feria a su casa que un supermercado
 - Sabe que le permite consumir y alimentarse de una manera diferente y responsable
 - Por salud
- F. ¿Cómo califica los alimentos que consigue en la feria si los compara con uno similar encontrado en los supermercados?, y porque
 - Malos
 - Regulares
 - Buenos
- G. ¿Tiene alguna preferencia de consumo por algún alimento particular de la feria?
- H. ¿Cree que el precio de los productos de las ferias es más barato comparado con el de un supermercado?
- I. ¿Ha tenido la oportunidad de conocer a través de la feria como se produce lo que consume de ella?
- J. Ha encontrado diferencias entre los productos que ofrece el supermercado y la feria

K. ¿conoce el concepto de soberanía alimentaria? Y si lo conoce como se asocia con su filosofía de vida